

**DER BEGRIFF DES „VERKEHRSAHIGEN WEINES“ IM DEUTSCHEN
UND DES „VIN PROPRE A LA VENTE“ IM FRANZÖSISCHEN
WEINRECHT**

DISSERTATION

vorgelegt

der

Rechts- und Wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät

der

Johannes Gutenberg - Universität in Mainz

von

Karl-Ernst Fitz

1963

1964

DER BEGRIFF DES "VERKEHRSFÄHIGEN WEINES" IM DEUTSCHEN
UND DES "VIN PROPRE À LA VENTE" IM FRANZÖSISCHEN
WEINRECHT

Dissertation

vorgelegt

der

Rechts- und Wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät

der

Johannes Gutenberg - Universität in Mainz

von

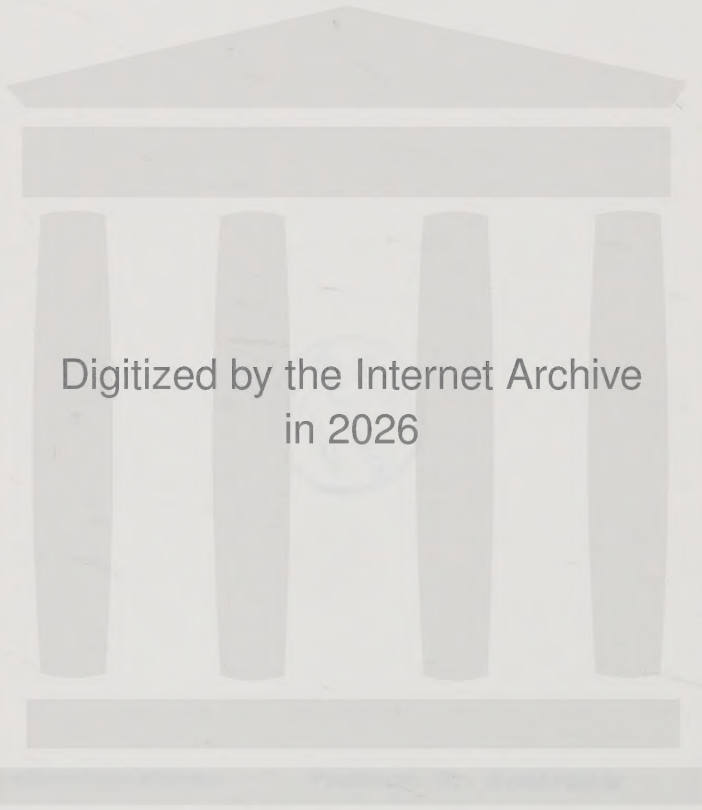
Karl-Ernst Fitz



Erstberichterstatter: Professor Dr. Armbruster

Mitberichterstatter: Privatdozent Dr. Pieper

Tag der mündlichen Prüfung: 21. Februar 1964



Digitized by the Internet Archive
in 2026

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

Abkürzungsverzeichnis

Einleitung 1

ERSTER TEIL

DAS DEUTSCHE RECHT

A. Die Entwicklung der Gesetzgebung 4

B. Der Gegenstand der Untersuchung:
Der verkaufsfähige Wein 8

C. Der Aufbau des Begriffes des "verkehrsfähigen
Weines" und seine Abgrenzung 12

I. Die Grundlagen der Beurteilung und ihr
Zusammenhang 12

1. Die Gesetze 12

a. Das Weingesetz und die Ausführungs-
bestimmungen 12

b. Das Lebensmittelgesetz 13

c. Die Bedeutung des Weinwirtschafts-
gesetzes und der Vorschriften über
die Europäische Wirtschaftsgemein-
schaft 14

2. Die Verkehrsauffassung 16

II. Die Mindestvoraussetzungen des Begriffes
des "verkehrsfähigen Weines" 19

1. Einführung 19

2. Der Werdegang des Weines 20

3. Die Eigenschaft eines Getränks 21

4. Der Weincharakter 25

	Seite
III. Die ergänzenden Vorschriften	26
1. Bedeutung und Grundlage der Vorschriften	26
2. Die Kellerbehandlungsverfahren im allgemeinen	27
a. Der Begriff "Kellerbehandlung"	
b. Grundsatz: Unbeschränkte Zulässigkeit der Verfahren	27
c. Beschränkungen des Grundsatzes zu b	28
aa. Grundsatz der Arterhaltung	29
bb. Verfälschungsverbot	34
3. Besondere Verfahren der Kellerbehandlung	37
a. Einführung	37
b. Der Verschnitt	37
c. Die Fremdstoffzusätze	40
d. Die aufgrund des § 4 Abs. 2 des Weingesetzes nur beschränkt zugelassenen Verfahren (Art. 4a der Ausführungsbestimmungen)	45
IV. Die Importweine	49
V. Die Weine aus verbotenen Rebsorten (Hybridenerzeugnisse)	53
D. Einzelfragen aus der Gesetzgebung	53
I. Auswahl der Fragen	53
II. Einzelfragen zu den Mindestvoraussetzungen	54
1. Der Grundstoff der Weinbereitung	54
a. Reifegrad	54
b. Trockenbeeren	56
c. Nachdruck, Hefepreßwein	57
2. Die alkoholische Gärung	58

	Seite
III. Einzelfragen aus den ergänzenden Vorschriften	60
1. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung durch den Begriff "kleine Menge"	60
2. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Zuckerung durch den Begriff "guter Jahrgang"	65
IV. Einzelfragen aus den allgemeinen Regelungen des Weinrechts	70
1. Die Weinarten	70
a. Weiß-, Rot- und Schillerweine	70
b. Perl- und Dessertweine	71
2. Die Wiederherstellung von Weinen	72
a. Grundsatz: Verbot der Wiederherstellung	72
b. Ausnahmen vom Wiederherstellungsverbot	76

ZWEITER TEIL

DAS FRANZÖSISCHE RECHT

A. Die Entwicklung der Gesetzgebung	79
B. Der Gegenstand der Untersuchung: Le vin propre à la vente	83
C. Der Aufbau des Begriffes des "vin propre à la vente" und seine Abgrenzung	88
I. Die Grundlagen der Beurteilung und ihr Zusammenhang	88
1. Die Gesetze	88
a. Der Code du Vin und neuere Vorschriften	88
b. Das Gesetz vom 1. August 1905	88
c. Die Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft	90

	Seite
2. Die "usages"	90
II. Die Mindestvoraussetzungen des Begriffes des "vin propre à la vente"	92
1. Einführung	92
2. Der Werdegang des Weines	93
3. Die Eigenschaft eines Getränks (la corruption, la toxicité)	93
4. Die Fehlerfreiheit im Sinne des Artikels 3 Code du Vin	94
5. Der Mindestalkoholgehalt	99
III. Die ergänzenden Vorschriften	100
1. Bedeutung und Grundlagen der Vorschriften	100
2. Die Wein- und Mostbehandlungsverfahren des Artikels 4 Code du Vin (manipulations aux vins et aux moûts)	101
a. Der Begriff "manipulations" in Artikel 4 Code du Vin	101
b. Grundsatz: Abschließende Aufzählung der "manipulations"	101
c. Die Grenzen der Zulässigkeit der "manipulations"	105
3. Die überlieferten mechanischen Ver- fahren	108
4. Die beiden Klassen der "vins de la con- sommation courante"	109
a. Einführung	109
b. Die "vins de coupage"	110
c. Die "vins de pays"	113
IV. Die Importweine	115
V. Die Weine aus verbotenen Rebsorten	116

	Seite
D. Einzelfragen aus der Gesetzgebung	116
I. Auswahl der Fragen	116
II. Einzelfragen zu den Mindestvoraussetzungen	117
1. Der Grundstoff der Weinbereitung	117
a. Reifegrad	117
b. Trockenbeeren	120
c. Nachdruck, Hefepreßwein	120
2. Die alkoholische Gärung	121
III. Einzelfragen aus den ergänzenden Vorschriften	122
1. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung	122
a. Einführung	122
b. Die Regelung beim Wein	122
c. Die Regelung beim Most	123
2. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Zuckerung	124
a. Die allgemeine Regelung	124
b. Die Regelung für die "Vins d'Alsace"	125
IV. Einzelfragen aus den allgemeinen Regelungen des Weinrechts	129
1. Die Weinarten	129
2. Die Wiederherstellung bei Weinen	129
a. Grundsatz: Verbot der Wiederherstellung	129
b. Ausnahmen vom Wiederherstellungsverbot	130

DRITTER TEIL
VERGLEICH
DER DEUTSCHEN UND FRANZÖSISCHEN REGELUNG
UND DIE REFORM DES WEINGESETZES

A.	Vergleich und Reform	133
B.	Der Gegenstand des Vergleichs: Der verkehrsfähige Wein - Le vin propre à la vente	136
C.	Der Aufbau des Weinbegriffes und seine Abgrenzung	137
I.	Die Grundlagen der Beurteilung und ihr Zusammenhang	137
II.	Die Mindestvoraussetzungen des Weinbegriffes	138
1.	Der Werdegang des Weines	138
2.	Die Eigenschaft eines Getränks und die Fehlerfreiheit im Sinne des Artikels 3 Code du Vin	140
3.	Das Merkmal "Weincharakter" im deut- schen Recht	142
4.	Der Mindestalkoholgehalt im französischen Recht	143
III.	Die ergänzenden Vorschriften	144
1.	Die Kellerbehandlungsverfahren	144
2.	Die beiden Klassen der "vins de la con- sommation courante"	149
IV.	Die Importweine	153
V.	Die Weine aus verbotenen Rebsorten	154
D.	Einzelfragen aus den Gesetzgebungen	155
I.	Einzelfragen zu den Mindestvoraussetzungen	155
1.	Der Grundstoff der Weinbereitung	155
a.	Reifegrad	155
b.	Trockenbeeren	156
c.	Nachdruck, Hefepreßwein	157

	Seite
2. Die alkoholische Gärung	157
II. Einzelfragen aus den ergänzenden Vorschriften	158
1. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung	158
2. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Zuckerung	160
III. Einzelfragen aus den allgemeinen Regelungen des Weinrechts	163
1. Die Weinarten	163
2. Die Wiederherstellung der Weine	166
E. Zusammenfassung der aus dem Vergleich gewonnenen Anregungen für ein neues Weingesetz	169
Literaturverzeichnis	173
Anhang: Die wichtigsten französischen weingesetzlichen Vorschriften für die Bestimmung des Begriffes "Wein"	178
Stichwortverzeichnis	186
Lebenslauf	

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

a. A.	=	anderer Auffassung
a. a. O.	=	am angegebenen Ort
AG	=	Amtsgericht
Anm.	=	Anmerkung
AöR	=	Archiv des öffentlichen Rechts
AVO	=	Ausführungsverordnung
B. C. I.	=	Bulletin des Arrêts de la Cour de Cassation
B. Cr.	=	Bulletin de la Chambre Criminelle
BGBI.	=	Bundesgesetzblatt
BGH	=	Bundesgerichtshof
BGHSt	=	Sammlung der Entscheidungen des Bundesgerichtshofes in Strafsachen
B. M. d. I.	=	Bundesminister des Innern
Cass. crim.	=	Cour de Cassation (Chambre Criminelle)
Cr. app.	=	Cour d' Appel
D	=	Recueil Dalloz Périodique et critique
D. H.	=	Recueil hebdomadaire Dalloz (Recueil Dalloz)
DVB1	=	Deutsches Verwaltungsblatt
DWZ	=	Deutsche Weinzeitung
EWG	=	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
EWG-Vertrag	=	Vertrag über die Europäische Wirtschafts- gemeinschaft vom 25. März 1957
g	=	Gramm
GG	=	Grundgesetz
GoltdArch.	=	Goltdammers Archiv
G. P.	=	Gazette du Palais
G. T.	=	Gazette des Tribunaux
HNE	=	Sammlung lebensmittelrechtlicher Entschei- dungen, herausgegeben von Holthöfer-Nüse, Band I, Berlin 1957

I. N. A. O.	=	Institut National des Appellations d' Origine des Vins et Eaux-de-Vie
J	=	Jurisprudence
J. C. P.	=	Juris Classeur Périodique
J. O.	=	Journal Officiel
J. V.	=	La Journée Vinicole
JW	=	Juristische Wochenschrift
LG	=	Landgericht
LMG	=	Lebensmittelgesetz
mg	=	Milligramm
NJW	=	Neue Juristische Wochenschrift
OVG	=	Oberverwaltungsgericht
RGBl.	=	Reichsgesetzblatt
R. F.	=	Revue des Fraudes
R. J. C. I.	=	Recueil de jurisprudence des contributions indirectes
RG	=	Reichsgericht
RGSt	=	Sammlung der Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen
S	=	Recueil Général des Lois et des Arrêts, fondée par Sirey (Recueil Sirey)
Trib. civ.	=	Tribunal civil
Tr. corr.	=	Tribunal correctionnel
Warn.	=	Warneyers Jahrbuch der Entscheidungen, B. Strafrecht und Strafprozeß
Wbau	=	Der Deutsche Weinbau
Wbau-Kalender	=	Weinbaukalender
Wbl	=	Das Weinblatt
WG	=	Weingesetz

E I N L E I T U N G

Die Reform des Weingesetzes scheint nach den langen Auseinandersetzungen der Vergangenheit nun doch bald Wirklichkeit zu werden. Sie wird den verschiedensten Anforderungen gerecht werden müssen. Die Qualitätsanforderungen bedürfen einer schärferen Abgrenzung und für den Verbraucher sind klare Maßstäbe für die Beurteilung eines Weines zu schaffen. Vor allem aber muß die Reform den vielfältigen Anforderungen des Gemeinsamen Marktes Rechnung tragen. Nach Artikel 2 des Vertrages über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft vom 25. März 1957 hat die Errichtung des Gemeinsamen Marktes den Zweck, die schrittweise Annäherung der Wirtschaftspolitik der Mitgliedstaaten, eine harmonische Entwicklung des Wirtschaftslebens, eine beständige Wirtschaftsausweitung, eine größere Stabilität, eine beschleunigte Hebung der Lebenshaltung und engere Beziehungen zwischen den Staaten zu fördern. Dieses Ziel verlangt, daß sich die Mitgliedstaaten der Gemeinschaft nicht nur auf eine gemeinsame Agrarpolitik einigen¹⁾, sondern daß auch Wettbewerbsverzerrungen beseitigt²⁾ und vor allem die Rechtsvorschriften insoweit angeglichen werden, als dies für das ordnungsgemäße Funktionieren des Gemeinsamen Marktes erforderlich ist³⁾.

Aus all diesen Gründen müssen in den Mitgliedstaaten wenn nicht gleiche, so doch wenigstens vergleichbare Regelungen geschaffen werden. Der gemeinsame Ansatzpunkt auf dem Gebiete der Weingesetzgebung ist dabei der Begriff "Wein". Dieser Begriff muß in den

1) Art. 3d, 39 EWG-Vertrag.

2) Art. 3f EWG-Vertrag.

3) Art. 3h, 100-102 EWG-Vertrag.

einzelnen Partnerländern eine solche Fassung erhalten, daß er untereinander vergleichbar ist. Voraussetzung hierfür ist, daß der Weinbegriff nicht nur dem Inhalt nach ähnlich, sondern auch in seinem Aufbau und in seiner Abgrenzung vergleichbar ist. Die Schaffung dieser gemeinsamen Grundlage fordert aber nicht nur eine klare Übersicht über die Zusammenhänge der nationalen Regelung, sondern auch eine Auseinandersetzung mit dem Recht der Partnerländer. Nur auch bei einer genauen Kenntnis der rechtlichen Gegebenheiten des nationalen wie des fremden Rechts läßt sich der eigene Standpunkt, dort wo es nötig erscheint, mit Sicherheit vertreten. Die weingesetzlichen Vorschriften Frankreichs, des wichtigsten weinbautreibenden Landes der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, werden sich für die gemeinsame europäische Grundlage als besonders bedeutsam erweisen. Es zeigt sich schon jetzt, daß die gemeinsame Agrarpolitik und die Vorarbeiten zur Vereinheitlichung der Wettbewerbsbedingungen sowie zur Angleichung der Rechtsvorschriften gerade auf dem Gebiete des Verkehrs mit Wein in Teilen sehr stark von der oft richtungsweisenden französischen Regelung beeinflußt werden.

Erstes Ziel der Untersuchung wird es deshalb sein, den Aufbau des Weinbegriffes und die Art seiner Begrenzung im deutschen und in dem einflußreichen französischen Weinrecht aufzuzeigen und problematische Lösungen besonders herauszustellen. Eine Erörterung auch des italienischen Weingesetzes erscheint in diesem Zusammenhang juristisch nicht so ergiebig wie die Behandlung des französischen Rechts. Das Weingesetz Italiens, des zweitgrößten weinbautreibenden Landes der Wirtschaftsgemeinschaft, ist mit vielen Unklarheiten belastet. Außerdem wird das italienische Weingesetz vermutlich bald von einem neuen Weingesetz abgelöst werden¹⁾, das, wie der Entwurf zeigt, gerade hinsichtlich der Abgrenzung des Begriffes "Wein" manche Merk-

1) Der Entwurf dieses Gesetzes wurde dem italienischen Senat am 2. Februar 1962 zugeleitet (vgl. Wbau 1962, 460).

male der französischen weingesetzlichen Regelung übernehmen wird. Da bei der Erörterung des deutschen und französischen Rechts der Akzent auf der juristischen Abgrenzung des Begriffes "Wein" liegt, werden die einzelnen Merkmale des Begriffes nur am Rande auch aus wirtschaftlicher und weinfachlicher Sicht erörtert werden. Die Untersuchung dieser Fragen muß Aufgabe der Fachleute des Weinbaues und der Weinbehandlung bleiben.

Weiteres Ziel der Arbeit ist es, durch einen Vergleich des deutschen und des französischen Rechtssystems ähnliche oder gleiche Regelungen im Aufbau und der Abgrenzung des Begriffes "Wein" herauszustellen und Unterschiede deutlich zu machen. Eine gemeinsame Grundlage des Weinrechts der Mitgliedstaaten wird sicher stark von der französischen Regelung mitgeprägt werden. Diese einheitliche Grundlage des europäischen Weinrechts wird auch für die Reform des deutschen Weingesetzes richtungweisend sein. Gesetzliche Lösungen des Weingesetzes, die dem französischen Recht ähnlich oder gar gleich sind, werden sich aufrecht erhalten lassen. Bei Unterschieden wird ein Ausgleich gesucht werden müssen, wobei die klarste Regelung übernommen werden sollte. Auch hier wird im Vordergrund der Untersuchung die Art der juristischen Abgrenzung des Begriffes "Wein" stehen. Wie die einzelnen Merkmale des Begriffes "Wein" de lege ferenda aus der Sicht des Weinbauern und Weinchemikers ausgestaltet werden sollten, kann im Rahmen dieser Arbeit nur ganz am Rande gestreift werden.

ERSTER TEIL

DAS DEUTSCHE RECHT

A. DIE ENTWICKLUNG DER GESETZGEBUNG

Schon in frühesten Zeiten wurde das Getränk Wein nachgemacht, verfälscht oder in gesundheitsschädlichem Zustand auf den Markt gebracht. Die ersten Verordnungen gegen die Verfälschungen des Weines führen bis in das 14. Jahrhundert zurück. Sie gingen von den einzelnen Landesherren und den Städten aus. Diese Vorschriften brachten allerdings noch keine genaue Umschreibung des Begriffes "Wein", legten aber schon in allgemeiner Weise fest, daß der Wein von nichts anderem gemacht sein solle "denn allein mit beeren"¹⁾.

Später nahm sich auch die Reichsgesetzgebung des Kampfes gegen die Verfälschung des Weines an, ohne aber genau festzulegen, wie ein "Wein" beschaffen sein mußte. Die Reichstagsabschiede Friedrichs III. von 1487 und Maximilians I. von 1497 waren für lange Zeit die grundlegenden Vorschriften, auf die auch zahlreiche landesherrliche Erlasse zurückgingen. Da dem Reich die Gewalt fehlte, seine Erlasse auch durchzusetzen, blieb die Bekämpfung der Weinfälschung weiterhin eine Aufgabe der Landesherren und Städte. Erst das Reichsstrafgesetzbuch von 1871 mit seinen Strafbestimmungen gegen Vergiftung (§ 229), das

1) So der Erlaß des Bischofs von Würzburg Gerhard von Schwarzburg, Ende des 14. Jahrhunderts (zitiert bei von Bassermann-Jordan S. 466).

Vergiften von Lebensmitteln (§ 326), gegen den Betrug (§ 263) und gegen den Handel mit verfälschten und verdorbenen Getränken (§ 367 Nr. 7) gab eine wirksame Handhabe, die größten Mißstände zu bekämpfen. Das Überhandnehmen von Verfälschungen von Nahrungs- und Genußmitteln, worunter auch die Verfälschung von Wein zu zählen war, verlangte aber nach einem noch besseren Schutz der Verbraucher. So wurde nach eingehenden Beratungen im Jahre 1879 das Reichsgesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen verkündet. Es zeigte sich bald, daß auch dieses für sämtliche Lebensmittel erlassene Rahmengesetz zur Bekämpfung der Mißstände auf dem Gebiet des Weinverkehrs nicht ausreichte. Die Beurteilung, ob die Verwendung eines Stoffes oder die Anwendung eines Verfahrens bei der Gewinnung und Herstellung von Wein als ordnungsgemäß anzusehen war oder was als Nachahmung zu gelten hatte, konnte bei der Schwierigkeit der Materie nicht klar entschieden werden. Neben lebensmittelrechtlichen waren auch immer mehr wirtschaftliche Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Eine besondere gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Wein wurde immer dringlicher. Im Jahre 1891 arbeitete das Reichsgesundheitsamt einen Entwurf aus, der am 20. 4. 1892 auch vom Reichstag angenommen wurde. Das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken vom 20. April 1892¹⁾ untersagte die Verwendung einzelner gesundheitsschädlicher Stoffe. Besonders wichtig und einschneidend für den Weinbegriff waren die Bestimmungen über den Zusatz von Zucker und Wasser, nach denen der Gehalt an Extraktstoffen und Mineralbestandteilen durch den Zuckerwasserzusatz nicht unter die bei ungezuckertem Wein des gleichen Weinbaugebietes in der Regel beobachteten Grenzen herabgesetzt werden durfte. Da diese Bestimmungen übermäßig ausgenutzt wurden, war alsbald Veranlassung gegeben, zum Schutze des redlichen Weinbaus und Weinhandels dieser

1) RGL. S. 597.

mißbräuchlichen Entwicklung durch ein weiteres Gesetz entgegenzuwirken. Dieses Gesetz vom 24. Mai 1901¹⁾ brachte wesentliche Verbesserungen. Zum ersten Mal wurde für den Wein eine Legaldefinition gegeben. Wein war danach das "durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Weintraube hergestellte Getränk". Man tat den entscheidenden Schritt, um aus einem mehr polizei- und strafrechtlichen Gesetz ein Gesetz zu gestalten, das auch an wirtschaftlichen Grundsätzen ausgerichtet war. Allerdings konnte auch jetzt die Anregung der zuständigen Reichstagskommission, erschöpfend festzustellen, welche Zusätze für die Behandlung von Wein unentbehrlich seien und welche verboten werden sollten, wegen der verschiedenen Auffassungen der Sachverständigen noch nicht verwirklicht werden. Da es außerdem erforderlich geworden war, die Weinkontrolle auszubauen und den Gebrauch von Zucker und Zuckerwasser bei der Herstellung von Wein unter räumlicher und zeitlicher Beschränkung einzuschränken, wurde schon am 7. April 1909 ein neugefaßtes Weingesetz²⁾ verkündet. Dieses Gesetz genügte im wesentlichen den damals gestellten Anforderungen. Die auf den Naturwein zugeschnittene Definition des Weines wurde ergänzt durch weitere Bestimmungen über den Verschnitt, die Zuckerung und die Fremdstoffzusätze. Die bei der Kellerbehandlung des Weines zugelassenen Stoffe wurden erschöpfend aufgezählt. Die Zuckerung wurde örtlich, zeitlich und dem Zweck nach begrenzt.

Der technische Fortschritt und neue Erkenntnisse über die Weinbehandlung zwangen jedoch alsbald wieder zu einer Reihe gesetzlicher Änderungen, die im vierten jetzt noch geltenden Weingesetz vom 25. Juli 1930³⁾ und der hierzu erlassenen Ausführungsverordnung

1) RGBl. S. 175.

2) RGBl. S. 393.

3) RGBl. I, S. 356.

vom 16. Juli 1932¹⁾ ihren Niederschlag fanden. Neben anderen Änderungen wurde der erlaubte Zuckerzusatz erhöht und die Zuckerrückfrucht verlängert, der Alkoholvertrag untersagt und die Hybridenerzeugnisse vom Verkehr ausgeschlossen. Wegen der steten Weiterentwicklung der Technik und der Veränderung der wirtschaftlichen Belange mußte die Ausführungsverordnung vom 16. Juli 1932 wiederholt geändert werden. Von besonderer Bedeutung für das vorliegende Thema ist dabei die siebte Ausführungsverordnung vom 17. Januar 1958²⁾, die der übertriebenen Süßhaltung der Weine entgegenwirken soll. Nach § 25 WG sind die Reichsregierung und damit heute die sachlich zuständigen Stellen des Bundes ermächtigt, solche Verordnungen zu erlassen³⁾.

Das Lebensmittelrecht, das, wie sich zeigen wird, auch heute noch für die Beurteilung des Begriffes "Wein" von Bedeutung ist, machte eine ruhigere Entwicklung als die Weingesetzgebung durch. Das genannte Nahrungsmittelgesetz von 1879 wurde erst im Jahre 1927 durch das Lebensmittelgesetz vom 5. Juli 1927⁴⁾ ersetzt. Spätere Änderungsgesetze⁵⁾ oder ergänzende Verordnungen⁶⁾ führten schließlich zu der heutigen Fassung des Lebensmittelgesetzes, die seit dem 24. Dezember 1959 in Geltung ist. Diese letzte Fassung hat das Lebensmittelgesetz durch das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittel-

1) RGBl. I, S. 358.

2) BGBl. I, S. 50.

3) Nach Art. 129 Abs. 1 GG ist die Ermächtigung des § 25 WG mit Inkrafttreten des Grundgesetzes auf die sachlich zuständigen Stellen des Bundes übergegangen. Nach allgemeiner Meinung ist keine Kabinettsverordnung erforderlich, sondern es genügt, wenn das Bundesministerium für das Gesundheitswesen und der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Verordnung erlassen (vgl. Hieronimi WG § 25 Anm. 2).

4) RGBl. I, S. 134.

5) So das Gesetz zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 11. Dezember 1935 (RGBl. I, S. 1430).

6) Verordnung zur Änderung des Lebensmittelgesetzes vom 14. August 1943 (RGBl. I, S. 488).

B. DER GEGENSTAND DER UNTERSUCHUNG: DER VERKEHRSFÄHIGE WEIN

Gegenstand der vorliegenden Untersuchung ist der Rechtsbegriff des verkehrsfähigen Weines. Ihm kommt die größte praktische Bedeutung zu. Er stellt für alle Beteiligten klar, wie das Getränk Wein beschaffen sein muß, wenn es als "Wein" auf den Markt gebracht, das heißt dem Verbraucher angeboten werden soll. Inverkehrbringen bedeutet jedes Überlassen des Weines an andere, durch das diese die Möglichkeit erlangen, über den Wein zu verfügen und ihn nach eigener Entscheidung zu verwenden, gleichgültig, ob es zum Selbstverbrauch oder zur Weiterveräußerung, ob es entgeltlich oder unentgeltlich erfolgt³⁾. Auch der zum Eigenverbrauch angebaute Wein muß die Eigenschaften eines "verkehrsfähigen Weines" besitzen, denn schon durch die Abgabe an Familienangehörige oder Hausangestellte wird der Wein in den Verkehr gebracht⁴⁾.

Bevor im einzelnen auf den Aufbau und die Abgrenzung des Begriffes des verkehrsfähigen Weines eingegangen wird, bedarf es noch eines Hinweises. Der verkehrsfähige Wein kann nicht mit dem Weinbegriff, wie ihn der Sprachgebrauch und das Gesetz verwenden, gleichgesetzt werden. Diesem Begriff liegt nicht eine festumrissene, immer gleichbedeutende Definition zugrunde. Es ist keinesfalls so, daß unter den

1) BGBl. I, S. 950.

2) Ausführlich zur Lebensmittelgesetzgebung Hieronimi LMG Vorbem. § 1, 1 bis 7.

3) RGSt 54, 168.

4) RGSt 7, 151 (153); eine Ausnahme gilt nur dann, wenn das Erzeugnis besonders zur Verwendung als Haustrunk ausgebaut wird. Ein solches Getränk ist dann kein Wein, sondern ihm nur in verschiedenen Punkten gleichgestellt.

Begriff "Wein", wie er in den Verbots- und Gebotsnormen der §§ 2-9 und 19 WG verwendet wird, nur solche Erzeugnisse zu subsumieren sind, die die Voraussetzungen des § 1 WG erfüllen und entsprechend den Vorschriften des Weingesetzes behandelt, also verschnitten (§ 2 WG), verbessert (§ 3 WG) oder mit Fremdstoffen versetzt (§ 4 WG) sind. Auch wenn das entsprechend § 1 WG aus dem Saft frischer Trauben durch alkoholische Gärung gewonnene Getränk einmal entgegen den Vorschriften der §§ 2-4 WG behandelt wurde, dieses Erzeugnis aber aufgrund seiner äußeren Beschaffenheit von den beteiligten Verkehrskreisen als Wein angesprochen wird, gelten für dieses Erzeugnis nach wie vor die Bezeichnungs- (§ 5 f. WG) und die Buchführungsvorschriften (§ 19 WG)¹⁾. Auch eine weitere Kellerbehandlung muß sich im Rahmen der Behandlungsvorschriften (§§ 2-4 WG) bewegen. Der an sich gesetzwidrige Wein gilt dann im Sinne dieser Vorschriften immer noch als Wein.

Der Begriff "Wein", wie er in der Weinbuchführungsvorschrift des § 19 Abs. 1, Ziff. 1 und in der Vorschrift des § 22 Satz 1 WG, der die Rechte der Weinkontrolleure festlegt, gebraucht wird, umfaßt sogar auch den Haustrunk²⁾. Dieser ist zwar dem Weine ähnlich, trotzdem ist er aber kein Wein³⁾.

§ 9 WG, der die künstliche Herstellung von Wein verbietet, spricht ebenfalls von "Wein", wenn auch von nachgemachtem, obwohl die dort

1) Hieronimi WG § 1 Anm. 1.

2) RGSt 48, 312 zu § 19 Abs. 1 Ziff. 1 WG, vgl. unten S. 71.

3) Der Haustrunk wird aus Traubenmaische, Traubenmost oder frischen Weintrestern hergestellt und darf nur im Haushalt des Herstellers verwendet oder unentgeltlich an die in seinem Betrieb beschäftigten Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben werden. Für ihn bestehen hinsichtlich der Kellerbehandlungsvorschriften im Vergleich zum Wein Erleichterungen (vgl. § 11 WG).

angesprochenen Erzeugnisse nur aus Rosinen, Mostextrakten oder ähnlichen Ausgangsprodukten, nicht aber aus frischen Trauben, wie es § 1 WG fordert, gewonnen werden¹⁾.

Auch dem Weinbegriff des Zollrechts liegt eine eigene Definition zugrunde²⁾.

In § 10 Abs. 3 WG werden die dem Wein ähnlichen Getränke aus Obst, Malzauszügen oder Honig, wenn auch nur in einer Wortverbindung, als Wein bezeichnet. Diese dem Wein ähnlichen Getränke dürfen nur mit einer Bezeichnung, welche den Stoff kennzeichnet, aus dem sie hergestellt wurden, in den Verkehr gebracht werden.

Man sieht also deutlich, daß die Terminologie nicht einheitlich und sogar in sich widersprechend ist. Für die Auslegung des gesetzlichen Merkmals "Wein" ist der jeweilige Zweck der Vorschrift entscheidend.

Für den Begriff des "verkehrsfähigen Weines" bestehen dagegen eingehende gesetzliche Regelungen und Grundsätze, nach denen der verkehrsfähige Wein und auch seine Vorprodukte Traubenmaische und Traubenmost gewonnen und behandelt sein müssen. Er wird nun allerdings nicht allein durch § 1 WG umrissen. § 1 WG ist zwar gesetzlicher Ausgangspunkt der Begriffsbestimmung. Er erfährt aber eine Ergänzung durch die Vorschriften über den Verschnitt (§ 2 WG), die Zuckering (§ 3 WG), die Fremdstoffzusätze (§ 4 Abs. 1 WG u. Art. 4 AVO)³⁾ und weitere Regeln, deren gesetzliche Grundlage wir noch kennenlernen werden⁴⁾.

1) Vgl. auch RGSt 46, 330 (334) zu § 26 Abs. 1 Ziff. 3 des WG vom 7. 4. 1909 (heute § 26 Abs. 1 Ziff. 2 WG).

2) Koch WG § 1 Anm. 3.

3) Vgl. hierzu RG Warn. 1909, S. 215 Buchstabe c und d; RGSt 50, 57 (61).

4) Die Grundlagen dieser Regeln ergeben sich nicht allein aus dem Weingesetz, sondern auch aus dem Lebensmittelgesetz und der Verkehrsanschauung (vgl. unten S. 16).

Wie die Untersuchung noch zeigen wird, gehören zu dem Begriff des "verkehrsfähigen Weines" auch die sogenannten Dessertweine und Perlweine. Sie müssen grundsätzlich auch den Anforderungen genügen, die an das Produkt "Wein" im Verkehr gestellt werden.

Nicht mehr Gegenstand der Untersuchung sind dagegen die weinhaltenen Getränke¹⁾, der Schaumwein, die dem Schaumwein ähnlichen Getränke²⁾ und der Weinbrand. Diese Erzeugnisse sind zwar in manchen Beziehungen dem verkehrsfähigen Wein gleichgestellt. Außerdem bestehen aber noch besondere, gerade dem jeweiligen Produkt zugedachte Behandlungsvorschriften³⁾ und Bestimmungen für die Bezeichnung⁴⁾. Sie sind damit deutlich von dem Begriff des "Weines", wie er hier untersucht wird, unterschieden.

Die Untersuchung soll in erster Linie auf den Begriff des "verkehrsfähigen Weines" abgestellt werden, der aus Trauben deutscher Herkunft in Deutschland hergestellt ist. Zwar werden auch an Weine ausländischen Ursprungs, die in Deutschland in den Verkehr gebracht werden, grundsätzlich die gleichen Anforderungen wie an Erzeugnisse deutschen Ursprungs gestellt. § 13 WG macht von diesem Grundsatz aber weitgehend Ausnahmen⁵⁾. Auf diese Sonderregelung für ausländische Weine wird später kurz eingegangen werden.

1) Dies sind Getränke, die zwar verkehrsfähigen Wein enthalten, deshalb aber doch nicht als Wein anzusehen sind (z. B. Glühwein, Kalte Ente, Wermutwein).

2) Hierunter sind Obstschaumweine zu verstehen.

3) Vgl. § 16 WG.

4) Vgl. §§ 17, 18 WG.

5) Vgl. auch Art. 8 AVO.

C. DER AUFBAU DES BEGRIFFES DES "VERKEHRSFÄHIGEN WEINES" UND SEINE ABGRENZUNG

I. DIE GRUNDLAGEN DER BEURTEILUNG UND IHR ZUSAMMENHANG

1. Die Gesetze

a. Das Weingesetz und die Ausführungsbestimmungen

Die wichtigste Quelle für die Beurteilung des Begriffes des "verkehrs-fähigen Weines" ist das Weingesetz vom 25. Juli 1930¹⁾. Es enthält die grundlegende Begriffsbestimmung des Weines und regelt eingehend die Verfahren, nach denen ein Wein hergestellt und behandelt werden darf. Aber auch die Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 16. Juli 1932²⁾ und die sie abändernden später erlassenen Ausführungsbestimmungen sind bei der Umreißung des Begriffes des "verkehrs-fähigen Weines" wesentlich mit heranzuziehen. Im Rahmen dieser Arbeit wird insbesondere Artikel 4 AVO, der sich mit den Fremdstoffzusätzen befaßt, und der durch die 7. AVO vom 17. Januar 1958³⁾ eingeführte Artikel 4a AVO, der die Zulässigkeit bestimmter einzelner Kellerbehandlungsverfahren begrenzt, zu erwähnen sein.

1) RGBl. I, S. 356.

2) RGBl. I, S. 358.

3) BGBl. I, S. 50.

b. Das Lebensmittelgesetz

Die Vorschriften des Weingesetzes und der Ausführungsbestimmungen regeln aber nicht abschließend die Anforderungen, denen ein Wein genügen muß, und die Behandlungsweisen, die ihm zuteil werden dürfen, wenn er als "Wein" verkehrsfähig sein soll. Immer dann, wenn das Weingesetz sich bewußt einer Regelung enthalten oder unbeabsichtigt eine Lücke offen gelassen hat, kommt das Lebensmittelgesetz zum Zuge¹⁾, das heute in der Fassung des Gesetzes zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 21. Dezember 1958 gilt²⁾. Das Weingesetz ist gegenüber dem Lebensmittelgesetz die speziellere Norm. Die Begründung für die ergänzende Geltung des Lebensmittelgesetzes neben dem Weingesetz ergibt sich aus der historischen Entwicklung. Zunächst war für die Beurteilung aller rechtlichen Fragen des Verkehrs mit Wein das Nahrungsmittelgesetz von 1879 die maßgebende gesetzliche Grundlage. Erst im Laufe der Jahrzehnte wurden für den Wein in immer größerem Maße speziellere Vorschriften geschaffen, ohne daß sich deshalb aber das Weingesetz ganz vom Lebensmittelgesetz gelöst hätte. Diesem Rechtszustand hat das Weingesetz auch durch die Vorschriften des § 33 WG Rechnung getragen. § 33 WG legt fest, daß das vor Inkrafttreten des Weingesetzes geltende Recht unberührt bleibt, es sei denn, daß es durch das Weingesetz ausdrücklich oder stillschweigend außer Kraft gesetzt wird. So findet heute das Lebensmittelgesetz in der seit dem 24. Dezember 1959 geltenden Fassung Anwendung.

1) RGSt 71, 308 (310) = JW 1937, 3097; Koch WG § 33 Anm. 2; Hieronimi WG Vorbem. Ziff. 2, § 33 Anm. 1-3.

2) BGBI. I, S. 950.

c. Die Bedeutung des Weinwirtschaftsgesetzes und der Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Das Gesetz über Maßnahmen auf dem Gebiet der Weinwirtschaft vom 29. August 1961¹⁾ hat für die Untersuchung des Begriffes des "verkehrsfähigen Weines" keine Bedeutung. Es stellt zwar für Neu- und Wiederanpflanzungen gewisse qualitative Voraussetzungen auf. Gemäß § 1 des Gesetzes müssen die anzulegenden Lagen dazu geeignet sein, einen Weinmost hervorzubringen, der im zehnjährigen Durchschnitt je nach Rebsorte ein gewisses Mindestgewicht an Grad Öchsle aufweist. Das Gesetz hat aber die Erzeugnisse, die in Lagen, die entgegen dieser Vorschrift angelegt wurden, geerntet werden, nicht vom Verkehr ausgenommen.

Der Vertrag über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft vom 25. März 1957 trat am 1. Januar 1958 in Kraft und soll bis zum 1. Januar 1970 verwirklicht sein. Diese zwölf Jahre sind in vier Etappen eingeteilt, von denen die erste und wichtigste mit dem 1. Januar 1962 ihren Abschluß gefunden hat. Der Eintritt in die nächste Etappe braucht nicht mehr einstimmig beschlossen zu werden. Der Einfluß des Vertrages über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft auf das deutsche Weinrecht beginnt sich damit jetzt immer stärker auszuwirken. Bei der Beurteilung des Weinbegriffes hat er jetzt allerdings noch keine Bedeutung. Zwar einigte sich der Rat am 14. Januar 1962 zu Beginn der zweiten Etappe auf eine Verordnung (Nr. 24) über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Wein²⁾, die unmittelbar in jedem Mitgliedstaat gültig ist³⁾. In dieser Verordnung wird in Artikel 4 allerdings folgendes bestimmt:

1) BGBl. I, S. 1621.

2) Abgedruckt in Wbl. 1962, 520.

3) Vgl. Art. 9 der Verordnung Nr. 24 u. Art. 189 EWG-Vertrag.

- (1) Der Rat erläßt bis zum 31. Dezember 1962 nach den Verfahren des Artikels 43 Abs. (2) des Vertrages eine Gemeinschaftsregelung für Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete¹⁾.
- (2) Diese Gemeinschaftsregelung, die den herkömmlichen Produktionsbedingungen Rechnung zu tragen hat, soweit diese die Politik der Qualitätsforderung und die Verwirklichung des Gemeinsamen Marktes nicht beeinträchtigen, stützt sich auf folgende Gesichtspunkte:
 - (a) Abgrenzung des Anbaugebietes,
 - (b) Rebsorten,
 - (c) Anbaumethoden,
 - (d) Methoden der Weinbereitung,
 - (e) Natürlicher Mindestalkoholgehalt,
 - (f) Hektarertrag,
 - (g) Untersuchung und Bewertung organoleptischer Merkmale.
- (3) Neben diesen Gesichtspunkten können die Mitgliedstaaten unter Berücksichtigung der ständigen und der Verkehrssitte entsprechenden Gepflogenheiten zusätzliche Produktionsbedingungen und Merkmale für Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete festlegen.

Die Gemeinschaftsregelung wie die besonderen nationalen Regelungen werden sich nach diesem Text, den die Verordnung nach langen

1) Diese für die deutschen Qualitätsweine wichtige Verordnung wird kaum vor Ende 1964 erlassen werden.

Beratungen schließlich erhalten hat, aber nur auf Qualitätsweine¹⁾ bestimmter Anbaugebiete beziehen. Sie werden nicht alle Weine umfassen. Die Verwirklichung der Forderungen dieser Verordnung wird also nicht schlechthin für den Begriff des "verkehrsfähigen Weines" neue Anforderungen stellen, sondern nur für Qualitätsweine eine Gemeinschaftsregelung bringen, die auf der Ebene der Gemeinschaft vergleichbar ist. Nicht sicher abzusehen ist allerdings, in welchem Maß bald weitere Verordnungen, Richtlinien oder sonstige Maßnahmen des Rates oder der Kommission auf dem Gebiete des Weinrechts vollendete Tatsachen schaffen werden, durch die der Weinbegriff einen abgeänderten Inhalt erhalten wird²⁾.

2. Die Verkehrsauffassung³⁾

Obwohl das Weingesetz und seine Ausführungsbestimmungen sowie das Lebensmittelgesetz eingehend regeln, wie der verkehrsfähige Wein behandelt werden darf und beschaffen sein muß, ist diese Regelung aber doch nicht ganz geschlossen. Welche Zusammensetzung ein Erzeugnis haben muß, wenn es als "Wein" in den Verkehr gebracht werden soll oder bei welcher Zusammensetzung es als verdorbenes oder verfälschtes Erzeugnis vom Verkehr ausgeschlossen bleiben muß, ist gesetzlich nicht in allen Einzelheiten festgelegt. Die Rechtsprechung

-
- 1) Über diesen Begriff vgl. die Umfrage der Industrie- und Handelskammer der Pfalz (Wbl. 1957, 319), die ergab, daß unter Qualitätswein (Gegensatz: Konsumwein) nur ein naturreiner Wein zu verstehen sei, der aufgrund der Reife des Lesegutes und dessen Behandlung eine besondere Güte aufweise; ähnl. Weingarth S. 8. Nach Bürklin Wbl. 1960, 770 (773) kann auch ein trockenverbesserter, nach Koch (Koch WG § 5 Anm. 12 u. Koch, Wbl. 1956, 572) ein verbesserter Wein unter bestimmten Voraussetzungen ein Qualitätswein sein.
 - 2) Vgl. auch unten S. 134 f.; siehe auch Renz, Wbau 1961, 902.
 - 3) Gleichbedeutend mit Verkehrsauffassung wird auch vielfach das Wort "Verkehrsanschauung" gebraucht.

hat deshalb als letzten Beurteilungsmaßstab den Begriff der "Verkehrsauffassung" entwickelt. Eine Sache ist immer dann nach der Verkehrsauffassung zu beurteilen, wenn rechtssätzliche Vorschriften fehlen¹⁾.

Wenn auch die Verkehrsauffassung im Weinrecht am häufigsten bei der Frage, ob ein Wein richtig bezeichnet ist, als Beurteilungsmaßstab herangezogen wird²⁾, so ist sie doch auch im Rahmen des vorliegenden Themas in vielen Fällen maßgebliche Beurteilungsgrundlage. So kann die Frage, ob ein Wein nach § 4 Ziff. 2 LMG "verdorben" oder nach § 4 Ziff. 1 LMG "verfälscht" ist, mangels genauer gesetzlicher Regelung nur durch Ermittlung der Verkehrsauffassung festgestellt werden³⁾. Bei der Beurteilung eines Lebensmittels nach der Verkehrsauffassung ist von der Beschaffenheit auszugehen, die der Abnehmer nach Treu und Glauben zu erwarten berechtigt ist⁴⁾. So wird durch die Bezeichnung - Wein - in den beteiligten Verkehrskreisen die Erwartung einer ganz bestimmten Zusammensetzung des Erzeugnisses erweckt, die den Maßstab für dessen normale Beschaffenheit bildet⁵⁾. Als Hilfsmaßstäbe dafür, was als Verkehrsauffassung zu gelten hat, können die verschiedensten Gesichtspunkte von Bedeutung sein. Im Vordergrund steht hier die natürliche Zusammensetzung des Produktes⁶⁾. Im allgemeinen wird der Verbraucher ein der Natur entsprechendes Erzeugnis erwarten und eine durch menschliche Eingriffe veränderte Ware ablehnen. Dies ist in jedem zur Entscheidung stehenden Fall aber gesondert zu prüfen und kann nicht generell im obigen Sinne beantwortet werden. Weitere Gesichtspunkte der Beurtei-

1) Hieronimi LMG § 4 Anm. 4.

2) So z. B. bei der Phantasiebezeichnung "Liebfrauenmilch" (vgl. Koch, Probleme S. 44 ff.).

3) Vgl. unten S. 22 für verdorbene Weine und S. 34 für verfälschte Weine.

4) RGSt 41, 435 (436).

5) RGSt 40, 148 (149).

6) Vgl. auch Hieronimi LMG § 4 Anm. 5 a.

lung der Verkehrsauffassung stellen die Gebräuche der redlichen Fabrikation und des redlichen Handels dar¹⁾. Auch ist zu beachten, was der Durchschnitt des verbrauchenden Publikums unter Berücksichtigung der äußeren Darbietungs- und Erscheinungsform²⁾, des Preises³⁾, des Zeitverhältnisses⁴⁾ und gegebenenfalls auch des Absatzgebietes⁵⁾ berechtigterweise erwarten konnte. Auch behördliche Weisungen an die Organe der Lebensmittelüberwachung können, obwohl sie die Gerichte nicht binden, ein Hilfsmittel zur Feststellung der Verkehrsauffassung sein⁶⁾.

Zur Feststellung der Verkehrsauffassung bedienen sich die Gerichte der Lebensmittelchemiker (Weinchemiker) oder anderer Sachverständiger (Zungensachverständige). Das Gericht wird aber immer darauf zu achten haben, daß die Verbrauchererwartung von diesen Personen nicht zu hoch eingeschätzt wird. Koch⁷⁾ weist mit Recht darauf hin, daß es bei Beurteilung der Verkehrsauffassung leicht zu einer Bevormundung des Konsumentengeschmackes durch die Sachverständigen kommen kann, dessen Heranbildung aber allein Sache der Weinwerbung

-
- 1) So RG JW 1938, 1323 mit weit. Nachweisen; vgl. auch RGSt 41, 435 (436 f.); 48, 351 (357 ff.).
 - 2) Hieronimi LMG § 4 Anm. 5c.
 - 3) Hieronimi LMG § 4 Anm. 5c; RG JW 1938, 1323 mit weit. Nachweisen; RGSt 41, 435 (438).
 - 4) Hieronimi LMG § 4 Anm. 5g; RG JW 1938, 1323 mit weit. Nachweisen; ein besonderes Zeitverhältnis stellt z. B. der Krieg dar.
 - 5) Hieronimi LMG § 4 Anm. 5d mit folgendem Beispiel: In Bayern und Württemberg ist gemäß §§ 9, 10 Biersteuergesetz in Verbindung mit dem Gesetz zur Änderung der Gesetze über den Eintritt der Freistaaten Baden, Bayern und Württemberg in die Biersteuergemeinschaft v. 9. 7. 1923 (RGBl. I, S. 563), der Bekanntmachung des Bayr. Staatsministerium der Finanzen vom 29. 6. 1924 und der Verordnung des Württ. Finanzministeriums vom 26. 3. 1930 die Verwendung von Zucker bei der Bereitung von obergärigem Bier verboten, obwohl dies in den übrigen Ländern der Bundesrepublik erlaubt ist.
 - 6) Hieronimi LMG § 4 Anm. 5h.
 - 7) Koch WG Vorbem. 1.

bleiben muß. Der Weinsachverständige ist Gehilfe des Richters, denn er kann aufgrund seiner Facherfahrung dem Richter bestimmte Erfahrungen vermitteln. Der Sachverständige ist allerdings nicht dazu berufen, dem Richter die letzte Verantwortung der Beurteilung abzunehmen.

II. DIE MINDESTVORAUSSETZUNGEN DES BEGRIFFES DES "VERKEHRSFÄHIGEN WEINES"

1. Einführung

Soll ein Erzeugnis als "Wein" in den Verkehr gebracht werden, so muß es bestimmten, unabdingbaren, für alle Weine gleichen Mindestvoraussetzungen genügen. Diese Mindestanforderungen, die weitgehend aber nicht allein durch § 1 WG festgelegt werden, erfahren noch eine Ergänzung durch Regelungen, die Möglichkeiten für eine der Einzelinitiative überlassenen Einwirkung auf den Wein eröffnen. Dies bedeutet, die begriffsnotwendigen Voraussetzungen werden durch die Vorschriften über die Kellerbehandlungsverfahren ergänzt, die, ohne daß das Endprodukt seine Weineigenschaft verliert, angewendet werden können, aber nicht müssen. Im folgenden soll aber nur ein Überblick über die Mindestvoraussetzungen gegeben werden. Mit dieser Erörterung wird die Behandlung der Vorschriften verbunden, aus denen sich ergibt, daß Erzeugnisse, die den Mindestanforderungen nicht genügen, nicht als "Weine" verkehrsfähig sind¹⁾. Dabei ist die Untersuchung ganz auf

1) Das Verkehrsverbot kann sich dabei darauf beschränken, zu untersagen, Erzeugnisse mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen, die sie als Weine kennzeichnet (vgl. § 4 Ziff. 3 LMG). Es kann aber auch die Verkehrsfähigkeit davon abhängig machen, daß der Mangel kenntlich gemacht wird (vgl. § 4 Ziff. 2 LMG). Dies hat zur Folge, daß der Wein nicht mehr allein unter der Bezeichnung "Wein" in den Verkehr gebracht werden darf. Schließlich kann das Verkehrsverbot das Erzeugnis ganz vom Verkehr ausschließen (vgl. § 3 Ziff. 1 b LMG).

len Begriff des "verkehrsfähigen Weines" abgestellt, der aus Trauben deutscher Herkunft hergestellt wird. Auf die Importweine wird gesondert eingegangen werden¹⁾.

Die Frage, welche Mindestvoraussetzungen ein verkehrsfähiger Wein besitzen muß, ist, wie wir gesehen haben, zuerst nach dem Weingesetz, und wo dies eine Lücke läßt, nach dem Lebensmittelgesetz und bei unvollkommener Regelung schließlich auch noch nach der Verkehrsanschauung zu beurteilen.

2. Der Werdegang des Weines

Die wichtigste Mindestvoraussetzung wird in § 1 WG, der den gesetzlichen Ausgangspunkt für die Bestimmung des Begriffes des "verkehrsfähigen Weines" bildet, näher umschrieben. Jeder Wein muß nach § 1 WG einen bestimmten natürlichen Werdegang durchmachen. Der Wein wird "aus dem Saft der frischen Weintraube durch alkoholische Gärung" hergestellt.

Die Vorschrift des § 1 WG ist eine reine Definitionsvorschrift. Sie sagt selbst nichts dazu aus, daß nur die dem § 1 WG entsprechenden Erzeugnisse als "Wein" bezeichnet und in den Verkehr gebracht werden dürfen. Auch § 13 WG stellt zu § 1 WG nicht die ergänzende Verbots- oder Gebotsnorm dar. In § 13 Abs. 2 WG wird nur die Verkehrsfähigkeit der Erzeugnisse geregelt, die entgegen den Kellerbehandlungsvorschriften der §§ 2 bis 4 WG hergestellt wurden. Da das Weingesetz zu § 1 WG keine Verbots- oder Gebotsnorm enthält, ist somit die Verkehrsfähigkeit eines Weines, der den durch § 1 WG beschriebenen Werdegang nicht durchgemacht hat, nach dem Lebensmittelge-

1) Vgl. unten S. 49.

setz zu beurteilen. Die Vorschrift des § 4 Ziff. 3 LMG verbietet es, ein Lebensmittel unter einer irreführenden Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen ¹⁾. Nur ein aus dem Saft der frischen Weintraube durch Gärung hergestelltes Erzeugnis ist nach § 1 WG "Wein" und darf deshalb als "Wein" bezeichnet werden. Hat das Erzeugnis "Wein" diesen Werdegang nicht durchgemacht, so ist es irreführend bezeichnet und fällt unter das Verkehrsverbot des § 4 Ziff. 3 LMG.

3. Die Eigenschaft eines Getränks

Jeder Wein muß nach § 1 WG als zweite Mindestvoraussetzung die Eigenschaft eines Getränks besitzen. "Wein" ist nur das "aus dem Saft der frischen Weintraube durch alkoholische Gärung hergestellte Getränk". Hier tritt der Zusammenhang des Lebensmittelgesetzes mit dem Weingesetz sehr deutlich in Erscheinung. Das Tatbestandsmerkmal "Getränk" in § 1 WG hat im Weingesetz selbst keine nähere Abgrenzung erfahren. Getränke sind aber Lebensmittel im Sinne des § 1 LMG und unterliegen damit den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes. Bei der Beurteilung der Getränkeeigenschaft des Weines sind somit die §§ 3 Ziff. 1 b und 4 Ziff. 2 LMG ergänzend zu berücksichtigen. § 3 Ziff. 1 b LMG verbietet es, "Gegenstände" ²⁾, deren Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, als Lebensmittel anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen". Nach § 4 Ziff. 2 LMG ist es u. a. un-

1) § 4 Ziff. 3 LMG ist für die irreführende Bezeichnung des dem § 1 WG entsprechenden Weines in § 5 WG wiederholt. Ob ein Erzeugnis als "Wein" bezeichnet werden darf, wird durch § 5 WG nicht geregelt. § 5 WG regelt nur die Zulässigkeit von Bezeichnungen, die über die Bezeichnung allein mit "Wein" hinausgehen (z. B. Rotwein, Spätlesewein).

2) Zu den "Gegenständen" gehört auch das Lebensmittel "Wein".

tersagt, "verdorbene ... Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen".

Gesundheitsschädlich ist ein Lebensmittel nach der Rechtsprechung dann, wenn sein Genuß einen vom ärztlichen Standpunkt aus als Krankheit zu beurteilenden Zustand zur Folge hat¹⁾. Nicht jedes Hervorrufen eines Übelbefindens ist aber eine Gesundheitsschädigung. Auch eine besondere Empfindlichkeit ist nicht maßgebend, sondern das Lebensmittel muß objektiv geeignet sein, den normalen Gesundheitszustand eines Menschen zu beeinträchtigen. Wird mit dem Erzeugnis aber gerade ein bestimmter Verbraucherkreis angesprochen (z. B. die Diabetiker), so bildet der Körperzustand dieser Personen den Beurteilungsmaßstab²⁾. Nur in den seltensten Fällen wird ein Wein direkt als gesundheitsschädlich bezeichnet werden können³⁾. Unter welchen Umständen das Lebensmittel "Wein" verdorben ist, richtet sich, da gesetzliche Vorschriften fehlen, nach der Verkehrsauffassung. Durch die Verkehrsauffassung werden die einzelnen Fälle der Verdorbenheit des Weines allerdings nicht in klar erkennbarer Weise umrissen. Genußuntauglich oder verdorben ist ein Wein nach der Verkehrsauffassung aber dann, wenn er bereits bei seiner Entstehung oder Herstellung oder späterhin durch andere natürliche oder willkürliche Einflüsse als die Kellerbehandlung nachteilige Veränderungen erlitten hat, die seine Brauchbarkeit als Lebensmittel ausschließen oder wesentlich beeinträchtigen⁴⁾. Die Ansicht einzelner Verbraucher, das Lebensmittel

1) Hieronimi LMG § 3 Anm. 5a mit weiteren Nachweisen.

2) RGSt 31, 299 ff.

3) Denkbar ist z. B., daß Auslandsweine, deren Schwefelung sich zwar im Rahmen des Gesetzes des Ursprungslandes hält (vgl. Art. 8 Abs. 1 AVO), wegen des hohen Schwefelgehaltes aber in Deutschland als gesundheitsschädlich nach § 3 Ziff. 1 b LMG vom Verkehr ausgeschlossen sind (vgl. HNE I, 112).

4) Vgl. RGSt 49, 350 (352); Koch, Wbl. 1962, 645.

sei verdorben, reicht nicht aus¹⁾. Eine nachteilige erhebliche Herabsetzung der Genußtauglichkeit muß tatsächlich vorliegen. Gleichgültig ist dabei, wie die Genußuntauglichkeit festgestellt wird. Mittel zur Feststellung können eine Sinnenprobe oder aber eine Analyse sein, durch die sich herausstellt, daß der Wein nicht mehr als zulässig zu erachtende Mengen an bestimmten Weinelementen besitzt. Grenzzahlen oder sonstige Werte, an denen die Verdorbenheit zu beurteilen wäre, kennt das Gesetz nicht. Entscheidend allein ist, ob der Wein aufgrund seiner Beschaffenheit noch zum Trinken geeignet erscheint.

Auf die häufigsten Fälle der Verdorbenheit des Weines soll im folgenden kurz eingegangen werden.

So gilt ein essigstichiger Wein als verdorben. In jedem Wein ist eine kleine Menge Essigsäure vorhanden. Sie entsteht durch die Gärung. Das Gesetz hat bisher nicht festgelegt, ab welchem anomalen, durch schädigende Einflüsse hervorgerufenen Gehalt an flüchtiger Säure der Wein zu einem verdorbenen Erzeugnis wird. Die Verkehrsauffassung als maßgebender Beurteilungsmaßstab ist zu dieser Frage durch die Rechtsprechung bisher noch nicht ermittelt worden²⁾.

Auch die durch Abpressen von frischem Weintrester gewonnenen Erzeugnisse sind unter bestimmten Voraussetzungen nach der Verkehrsauffassung als verdorben anzusehen. Ein Tresterpreßwein (Nachdruck),

1) Vgl. RGSt 12, 407 ff.

2) Im allgemeinen wird aber heute bei Weißwein von einem Grenzwert von 1,2 g und bei Rotwein von einem Grenzwert von 1,6 g Essigsäure im Liter ausgegangen. Lediglich Trockenbeerenauslesen dürfen noch höhere Mengen an flüchtiger Säure aufweisen. (Vgl. Schanderl, Mikrobiologie S. 123.)

der durch übermäßig starkes Abpressen gewonnen wird¹⁾ und deshalb die wertvollsten Bestandteile eines Weines nicht mehr aufweist, sondern einen stark tresterartigen unsauberen Geschmack hat, ist ein verdorbener Wein²⁾. Das gleiche gilt für einen Hefepreßwein, der wegen seines Geschmacks zum Trinken ungeeignet ist³⁾. Nachdruck- und Hefepreßwein, die nicht mehr als "Wein" verkehrsfähig sind, können aber unter gewissen Voraussetzungen mit anderen Weinen wieder zu gesetzmäßigen Weinen verschnitten werden. Auf dieses Problem der Wiederherstellung verdorbener Weine wird später eingegangen werden⁴⁾.

Weitere seltene Fälle der Verdorbenheit hier zu besprechen, würde zu weit führen.

Es wäre sicher zweckmäßig, wenn solch wichtige Fragen der Verdorbenheit, wie des Essigstiches und übermäßigen Abpressens von Trester und Hefe im Gesetz unmittelbar und genauer geregelt würden. Ein Blick auf die französische Regelung bei diesem Problem wird bei der Reform des Weingesetzes sicher einer besseren gesetzlichen Lösung zugute kommen.

Verdorbene Weine unterliegen nicht wie gesundheitsschädliche Weine einem absoluten Verkehrsverbot⁵⁾. Sie dürfen nach § 4 Ziff. 2 LMG bei

-
- 1) Koch WG § 1 Anm. 4 meint, nur der erste Nachdruck könne noch als Wein gelten. Der erste Nachdruck hat jedoch je nach der Art der heute üblichen Keltern (z. B. hydraulische oder Willmeskeltern) eine ganz verschiedene Zusammensetzung und ist deshalb zur Abgrenzung heute nicht mehr tauglich.
 - 2) Vgl. auch BGHSt 13, 135 (137), wo die Weineigenschaft eines solchen Erzeugnisses verneint wird; siehe auch Hieronimi WG § 4 Anm. 6; Erbs-Kohlhaas Bd. 2, W 55 § 1 Anm. 2c. Ergänzend vgl. unten S. 57 f.
 - 3) Vgl. auch LG Mainz vom 15. 12. 1955 - 4 Ns 26/55 = Wbl 1956, 97 (98). Ergänzend vgl. unten S. 57 f.
 - 4) Vgl. unten S. 72 ff.
 - 5) Vgl. aber unten S. 76 f.

ausreichender Kenntlichmachung der Verdorbenheit noch am Verkehr teilnehmen. Doch ist diese beschränkte Verkehrsfähigkeit ein rein rechtlicher Vorteil. "Verdorbenes Weine" sind kein geeignetes Handelsobjekt¹⁾.

4. Der Weincharakter

Jedes als "Wein" in den Verkehr gebrachte Erzeugnis muß schließlich auch noch als dritte und letzte Mindestvoraussetzung "Weincharakter" aufweisen²⁾. Dies bedeutet, daß ein Wein nach Aussehen, Geruch und besonders Geschmack (Alkohol, Bukettstoffe, Säure, Süße) die typischen Merkmale eines Weines besitzen muß. Diese Voraussetzung wird zwar nicht durch das Wein- oder Lebensmittelgesetz gefordert. Sie hat ihre Grundlage aber in der Verkehrsauffassung. Würde ein Erzeugnis ohne Weincharakter mit einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr gebracht werden, die es als vollwertigen Wein kennzeichnet, so würde der Verbraucher getäuscht und es läge ein Verstoß gegen § 4 Ziff. 3 LMG vor³⁾. Ein Wein ohne Alkohol zum Beispiel dürfte dann nur noch mit einem Zusatz, der auf das fehlende Element hinweist (alkoholfreier Wein) in den Verkehr gebracht werden. Besitzt ein Wein keinen Weincharakter, so fehlt ihm gerade das, was den "Wein" nach der normalen Erwartung des Verkehrs ausmacht. Der Verkauf eines solchen Erzeugnisses als Wein ist dann nicht mehr als Verkauf eines nur mit einem Fehler⁴⁾ behafteten Weines anzuse-

1) Andere Lebensmittel können aber durchaus trotz der Verdorbenheit noch ein geeignetes Handelsobjekt darstellen (z. B. kann verdorbenes Fleisch zur Tierfütterung verwendet werden).

2) Vgl. Koch WG § 1 Anm. 3.

3) Vgl. Koch WG § 4 Anm. 7 c.

4) Fehler ist die dem Käufer ungünstige Abweichung einer Sache von derjenigen Beschaffenheit, die die Parteien bei Vertragsschluß gemeinsam vorausgesetzt haben. Mangels einer gemeinsamen Voraussetzung einer Eigenschaft entscheidet die Abweichung von der normalen Beschaffenheit; so ist z. B. überzuckerter Wein mangelhaft. Vgl. Enneccerus-Lehmann § 108, II, 1a u. § 112, III, 1.

en mit der Folge der Auslösung der Sachmängelhaftung nach §§ 459 ff des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die fehlende Eigenschaft des Weincharakters macht das Erzeugnis zu einer Sache anderer Gattung. Es stellt ein "aliud" gegenüber dem Wein dar¹⁾.

III. DIE ERGÄNZENDEN VORSCHRIFTEN

1. Bedeutung und Grundlage der Vorschriften

Während wir mit den Mindestanforderungen nur die Voraussetzungen kennenlernten, die jeder verkehrsfähige Wein unbedingt besitzen muß, wird durch die ergänzenden Vorschriften der Rahmen abgesteckt, in dem sich die Kunst der Behandlung des Weines durch den einzelnen Weinbereiter frei entfalten darf. Diese ergänzenden Bestimmungen haben ihre Grundlage vor allem in den Kellerbehandlungsvorschriften des Weingesetzes und den Ausführungsbestimmungen²⁾. Diese Vorschriften regeln allerdings nur die Zulässigkeit bestimmter einzelner Verfahren der Kellerbehandlung, wie des Verschnittes, des Zuckerzusatzes und sonstiger Fremdstoffzusätze sowie der Süßhalteverfahren. Für die übrigen Kellerbehandlungsverfahren³⁾ enthält das Weingesetz keine ausdrückliche Zulässigkeitsregelung. Deshalb kann sich die Erörterung der ergänzenden Vorschriften nicht in der Behandlung der nur einzelne Verfahren regelnden Bestimmungen des Weingeset-

1) Über die zivilrechtlichen Rechtsfolgen in solchen Fällen vgl. Enneccerus-Lehmann § 108, II, 2.

2) Verschnitt: § 2 WG und Art. 1 AVO; Zuckering: § 3 WG und Art. 2 AVO; Fremdstoffzusätze und Süßhalteverfahren: § 4 WG und Art. 4, 4 a AVO.

3) Als Beispiel sei hier das Konzentrationsverfahren genannt, durch das dem Wein Wasser entzogen wird.

zes erschöpfen. Die Erörterung muß die Zulässigkeitsgrenzen für alle Verfahren klarlegen, und diese können sich neben dem Weingesetz auch aus dem Lebensmittelgesetz und der Verkehrsauffassung ergeben. Deshalb soll hier zunächst gefragt werden, welche Zulässigkeitsregeln für alle Kellerbehandlungsverfahren gemeinsam gelten. Erst dann soll auf die Regelungen, die nur für bestimmte einzelne Verfahren Gültigkeit haben, eingegangen werden.

2. Die Kellerbehandlungsverfahren im allgemeinen

a. Der Begriff "Kellerbehandlung"

Bevor auf die Frage, welche Kellerbehandlungsverfahren zulässig sind und wo die Grenzen für ihre Anwendung liegen, selbst eingegangen werden kann, muß zunächst einmal der Begriff "Kellerbehandlung" klargelegt werden. Die "Kellerbehandlung" umfaßt nach der Vorschrift des § 4 Abs. 3 WG "die nach Gewinnung der Trauben auf die Herstellung, Erhaltung und Zurichtung des Weines bis zur Abgabe an den Verbraucher gerichtete Tätigkeit". Sie beginnt also mit der Lese der Trauben¹⁾. Das Einmaischen der Trauben, das Keltern und andere mechanische Verfahren fallen ebenso unter den Begriff der "Kellerbehandlung" wie der Zusatz und Entzug von Stoffen, der Verschnitt, die Kaltlagerung, das Filtrieren und ähnliche Verfahren²⁾.

b. Grundsatz: Unbeschränkte Zulässigkeit der Verfahren

Das Weingesetz läßt grundsätzlich alle Verfahren der Kellerbehandlung bei der Bereitung von Weinen deutscher Herkunft zu. Dies ergibt

1) Das absichtliche Hängenlassen der Trauben zum Zweck der Gewinnung von Eiswein ist deshalb noch keine Kellerbehandlung (vgl. Koch, Wbl 1961, 255).

2) Vgl. auch Hieronimi WG § 4 Anm. 2.

sich eindeutig durch einen Umkehrschluß aus § 4 Abs. 2 WG. Wenn die Anwendung bestimmter Kellerbehandlungsverfahren durch eine Ausführungsbestimmung verboten oder nur unter Beschränkungen zugelassen werden kann, müssen die Verfahren im allgemeinen grundsätzlich frei zulässig sein. Der Gesetzgeber sah in § 4 Abs. 2 WG nur eine Ermächtigung zur Einschränkung dieses Grundsatzes vor, weil wegen der fortschreitenden technischen Entwicklung die Auswirkungen der freien Anwendbarkeit der Kellerbehandlungsverfahren nicht in allen ihren Konsequenzen zu übersehen waren.

Der Grundsatz der unbeschränkten Zulässigkeit aller Kellerbehandlungsverfahren unterliegt mehreren Durchbrechungen. Denn einmal hat der Gesetzgeber von der erwähnten Ermächtigung Gebrauch gemacht und bestimmte Verfahren in Artikel 4a AVO nur unter Beschränkungen zugelassen, und zum anderen hat er die Fremdstoffzusätze (§§ 3, 4 WG; Art. 4 AVO) und den Verschnitt (§ 2 WG) gesondert geregelt.

c. Beschränkungen des Grundsatzes zu b

Bevor auf diese einzelnen gesetzlich normierten Durchbrechungen bei einzelnen Verfahren eingegangen wird, muß aber noch klargestellt werden, daß der Grundsatz der unbeschränkten Zulässigkeit aller Kellerbehandlungsverfahren nicht bedeutet, daß durch diese der Wein beliebig umgestaltet werden darf. Alle Verfahren der Kellerbehandlung haben dort ihre gemeinsame Grenze, wo sie gegen Vorschriften des Weingesetzes oder Lebensmittelgesetzes, gegen die rechtspolitischen Ziele dieser Gesetze oder die Verkehrsauffassung verstoßen.

aa. Grundsatz der Arterhaltung

Die wichtigste Beschränkung ergibt sich dabei, wenn auch nur mittelbar, aus dem Weingesetz. Sie besagt, daß grundsätzlich¹⁾ durch keine irgendwie geartete Kellerbehandlung bewirkt werden darf, daß ein Wein deutscher Herkunft an die Verbraucher abgegeben wird, der keine Eigenart mehr aufweist. Diese Beschränkung gilt nur für Ausschankwein und Flaschenwein, d. h. für die verkehrsfähigen Weine. Sie gilt dagegen nicht für den zur Süßung der Weine benutzten Zusatz- oder Testwein²⁾, der dem Verbraucher nicht als "Wein" angeboten werden darf und nur beschränkt verkehrsfähig ist.

Das Prinzip der Arterhaltung hat seit Inkrafttreten der 7. AVO vom 17. Januar 1958 am 21. Februar 1958 seine Bedeutung für die Praxis weitgehend verloren. Um die Traubensorte und Herkunft des Weines deutlich hervortreten zu lassen, soll sie vordringlich der übertriebenen Süßhaltung der Weine und der damit verbundenen Verdeckung der Art eine Grenze setzen. Diese Aufgabe wird heute durch den Artikel 4a AVO erfüllt, auf den später noch einzugehen sein wird³⁾. Als rechtspolitischer Leitsatz des Weingesetzes ist das Prinzip der Arterhaltung aber für das allgemeine Verständnis des Weingesetzes und besonders

-
- 1) Nur für den Verschnitt kann aufgrund seines besonderen, nicht mit einem Eingriff in die natürliche Zusammensetzung verbundenen Charakters diese Einschränkung nicht gelten (vgl. unten S. 33).
 - 2) Dieses gesetzlich nicht definierte Erzeugnis ist Wein im Sinne des Weingesetzes. Es braucht aber nicht allen gesetzlichen Anforderungen (so nicht Art. 4a AVO) eines verkehrsfähigen Weines zu genügen, weil es nie allein, sondern erst nach einem Verschnitt dem Verbrauchermarkt zugeführt wird. Der Verschnitt muß dann die Anforderungen eines verkehrsfähigen Weines erfüllen. Über die rechtliche Einordnung des Zusatz- oder Testweines (auch Süßreserve genannt) vgl. Koch WG § 4 Anm. 6 und LG. Frankenthal i. Wbl 1959, 416.
 - 3) Vgl. S. 33 und S. 46.

für einzelne Verfahren sowie eine künftige Reformarbeit immer noch von großer Bedeutung. So dürfen z.B. dem Wein Elemente, die er aufgrund seiner natürlichen Zusammensetzung enthält, nur insoweit entzogen werden, als dadurch nicht bewirkt wird, daß dem Verbraucher ein Wein ohne Art angeboten wird¹⁾.

Das Prinzip der Arterhaltung, das von Koch²⁾ erstmals genauer herausgearbeitet wurde, ergibt sich nicht wörtlich aus dem Gesetz, sondern hat seine Grundlage in der rechtspolitischen Zwecksetzung des Weingesetzes. Die natürliche Eigenart der deutschen Weine, wie sie sich aus Herkunft und Traubensorte ergibt, soll im Interesse der Konkurrenzfähigkeit mit ausländischen Produkten und im Interesse des Verbrauchers erhalten bleiben. Seinen sinnfälligsten Ausdruck hat das Prinzip der Arterhaltung in § 3 WG gefunden. In § 3 Abs. I WG ist festgelegt, daß dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Wein bei Herstellung von Rotwein auch der vollen Traubenmaische Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden darf, um einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder einem natürlichen Übermaß an Säure insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahren ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Mit "Trauben gleicher Art" sind dabei die jeweiligen Traubensorten, mit "Herkunft" das Weinbaugebiet gemeint. Es blieb zwar lange streitig, ob unter "Herkunft" die Weinbergslage, die Gemarkung oder das Weinbaugebiet zu verstehen sei³⁾. Das Reichsgericht ließ diese Frage unbeantwortet⁴⁾. Aber schon seit 1925 sind die mit der Überwachung des Weingesetzes betrauten Behörden dazu übergegangen, eine allgemeine Zuckerungs-

1) Ähnlich Koch WG § 4 Anm. 7b und Koch Wbl 1958, 407.

2) Vgl. die ausführliche Begründung von Koch in den Aufsätzen Wbl 1956, 572 und Wbl 1958, 407.

3) Hieronimi WG § 3 Anm. 7.

4) RGSt 44, 324 (329 f.).

höchstgrenze in Zahlenwerten für den Alkohol- und Säuregehalt des Weines guter Jahrgänge für die verschiedenen Traubensorten der einzelnen Weinbaugebiete festzusetzen¹⁾. Man setzte damit "Herkunft" mit Gebiet²⁾ und "Trauben gleicher Art" mit Traubensorte gleich. Die 7. AVO hat in Artikel 2 im Prinzip diese Unterscheidung übernommen und damit die Bedeutung des Begriffes "Herkunft" endgültig klargelegt. Am praktischen Beispiel erklärt hat § 3 Abs. I WG damit die Auswirkung, daß ein Rieslingwein von der Mosel nur insoweit verbessert werden darf, als die Beschaffenheit dieses Erzeugnisses einem aus Rieslingtrauben der Mosel in guten Jahren gewonnenem Naturwein entspricht. Der verbesserte Wein darf also nur soweit aufgebessert werden, daß er die normalen örtlichen Merkmale eines Naturweines hat, der im gleichen Gebiet aus den gleichen Trauben gewonnen wird. Die Verbesserung darf nicht zur Verdeckung der Art des Weines führen³⁾. Der verschiedentlich vertretenen Auffassung, der Sinn und Zweck des § 3 WG zeige, daß der Gesetzgeber eine Arterhaltung bei verbesserten Weinen nicht mehr fordere⁴⁾, kann nicht beigeprlichtet werden⁵⁾. Dies um so weniger, als auch die geschichtliche Entwicklung gerade der Verbesserungsfrage zeigt, daß das Prinzip der Arterhaltung immer wieder Anlaß zur weiteren Ausgestaltung des Weingesetzes gab. Das Weingesetz vom 20. April 1892

1) Hieronimi WG § 3 Anm. 7.

2) a. A. noch Rieger S. 27.

3) Vgl. auch LG Trier v. 17. 12. 1952 - Aktenz.: 7 Ms 93/51 - II 81/52, wo es heißt, der Grundgedanke des § 3 WG laute, daß keine Maßnahme der Kellerbehandlung den Wein so verändern dürfe, daß er seiner Art nach (Riesling, Elbling, Sylvaner usw.) und seiner Herkunft nach (Weinbaugebiet Mosel, Saar) nicht mehr bestimmbar sei, also keinen eigentümlichen Charakter mehr aufweise. Das Gericht hat daraus allerdings den zu weit gehenden Schluß gezogen, daß bei verbesserten Weinen jede Gärungsunterbrechung verboten sei (so auch LG Koblenz v. 29. 7. 1941 - Aktz.: 3 Ms 16/41; LG Mainz v. 2. 12. 1939 - Aktz.: 3 Kms 9/38).

4) Münzel, DWZ 1953, 98 (100).

5) Vgl. Koch, Wbl 1956, 572.

ließ den Zusatz von Zucker lediglich mit der Einschränkung zu, daß hierdurch der Gehalt an Extraktstoffen und Mineralien nicht unter die bei ungezuckerten Weinen im gleichen Weinbaugebiet beobachteten Grenzen herabgesetzt wurde. Schon das Weingesetz von 1901 mußte die Zuckerungserlaubnis dahingehend einschränken, daß durch sie der Wein nur verbessert, nicht aber in seinem Volumen erheblich vermehrt werden dürfe. Da der Begriff "erhebliche Vermehrung" keine klare Grenze zog und nicht ausschloß, daß die Verbesserung zum Verlust der Art des Weines führte, hat das Weingesetz von 1909 die Zuckerung nur noch insoweit zugelassen, als die Qualität nicht über die Beschaffenheit eines Naturweines gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen hinaus gesteigert wurde. Diese Regelung wurde in das Weingesetz von 1930 übernommen und entspricht somit dem schon erwähnten heutigen Rechtszustand.

Nicht allein für die Verbesserung bildet das Prinzip der Arterhaltung eine äußerste Grenze. Die Kellerbehandlungsverfahren sind lediglich auf die Herstellung und Erhaltung und verbrauchergerechte, wirtschaftlich notwendige Zurichtung des Weines gerichtet. Die natürliche Entwicklung soll nur dort gestört werden, wo dies im Interesse dieser Ziele unbedingt erforderlich ist. Das Gesetz selbst sagt deshalb bei den mit einem Stoffzusatz verbundenen Verfahren, daß die Kellerbehandlung "erforderlich" sein muß. Die Verfahren sollen den Wein nicht umgestalten und ihm seine Art¹⁾ nehmen. Schließlich geht auch das Bezeichnungsrecht des Weingesetzes davon aus, daß die Traubensorte und Herkunft eines Weines gleichzeitig einen Hinweis auf die Eigenart des Erzeugnisses gibt²⁾ und diese Eigenart nicht durch ein Verfahren

1) Zur Bedeutung der Art vgl. oben S. 29.

2) Vgl. hierzu besonders Koch Wbl 1956, 572 und die Kennzeichnungsverordnung vom 10. 9. 1953, abgedruckt bei Hieronimi WG § 6 Anm. 15.

der Kellerbehandlung verdeckt wurde¹⁾.

Das Prinzip der Arterhaltung ist in letzter Zeit deutlich in dem schon genannten Artikel 4a AVO zum Ausdruck gebracht worden. Er hat das dem Weingesetz eigene Prinzip der Arterhaltung für diejenigen Kellerbehandlungsverfahren, die dazu geeignet sind, dem Wein eine übermäßige Süße zu verleihen, näher abgegrenzt. Man hat nur eine "die-nende" Süße zugelassen, die die Art des Weines nicht verdecken kann²⁾. Im Interesse einer wirksameren Kontrolle und besseren praktischen Handhabung war diese nähere Abgrenzung des Begriffes der Arterhaltung notwendig geworden.

Die Begrenzung grundsätzlich aller Kellerbehandlungsverfahren durch das Prinzip der Arterhaltung hat zur Folge, daß eine Mißachtung dieses Prinzips einen Verstoß gegen § 4 WG darstellt³⁾. Ein Verstoß gegen § 4 WG hat nach § 13 Abs. 2 WG die Verkehrsunfähigkeit des behandelten Erzeugnisses zur Folge⁴⁾.

Die einzige Kellerbehandlungsmethode, deren Zulässigkeit durch das Prinzip der Arterhaltung nicht begrenzt wird, ist der Verschnitt. Hier-
auf hat Koch⁵⁾ in seiner Erörterung des Prinzips der Arterhaltung nicht ausdrücklich hingewiesen. Durch den Verschnitt eines Weines mit einem anderen, der seine Art verdeckt, weil dieser aufgrund seiner natürlichen Zusammensetzung eine andere, stärker hervorstechende Art (z. B. wie der Bukettwein) besitzt, wird die natürliche Entwick-

-
- 1) Vgl. auch Hieronimi WG § 4 Anm. 8, der allerdings die Kellerbehandlungsverfahren nicht allgemein durch das Prinzip der Arterhaltung begrenzen will, sondern nur dann, wenn die Bezeichnung darauf hinweist.
 - 2) Vgl. hierzu Vogt, Wbl 1958, 246 und Böhringer, Wbl 1956, 409 f.
 - 3) Koch, Wbl 1958, 407.
 - 4) Koch, Wbl 1956, 572.
 - 5) Wegen der weiteren Verwendung dieser Erzeugnisse vgl. §§ 13 Abs. 2 Satz 3, 15 WG und Hieronimi WG § 13 Anm. 8.

lung des Weines nicht gestört. Führt diese die natürliche Entwicklung des Weines nicht beeinträchtigende Kellerbehandlungsmethode zur Verdeckung der Art, so ist hierin nichts Verwerfliches zu erblicken. Eine gewisse Einschränkung ergibt sich allerdings auch hier. Es muß immer darauf geachtet werden, daß durch den Verschnitt dem Wein nicht mittelbar mit Hilfe eines der durch das Prinzip der Arterhaltung begrenzten Verfahren (z.B. die Schwefelung) die Art genommen wird, wie dies z.B. durch die Zugabe eines durch Schwefelung stumm gemachten Traubenmostes oder auch Traubensüßmostes bzw. Testweines (= Zusatzwein, Süßreserve) in größerer Menge geschehen kann. Bei der Herstellung dieser Erzeugnisse, die dem Verbraucher nicht als "Wein" angeboten werden dürfen, gilt das Prinzip der Arterhaltung nicht¹⁾. Durch den Zusatz dieser Erzeugnisse wird mittelbar durch einen Eingriff in die natürliche Entwicklung des Weines (die Schwefelung) bewirkt, daß dem "Wein" die Art genommen wird. Die praktische Auswirkung dieser Beschränkung ist nur gering, da die genannten Verfahrensweisen heute der Begrenzung des Artikels 4a AVO unterliegen.

bb. Verfälschungsverbot

Neben der Beschränkung durch den Grundsatz der Arterhaltung wird die Anwendung der Kellerbehandlungsverfahren schließlich auch noch durch das Lebensmittelgesetz begrenzt. Das Weingesetz hat die äußerste Begrenzung der Anwendung der Kellerbehandlungsverfahren dem Lebensmittelrecht überlassen. § 4 Ziff. 1 LMG verbietet es, "zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Lebensmittel zu verfälschen". Verfälschte Lebensmittel sind zwar nicht absolut verkehrsunfähig, § 4 Ziff. 2 LMG untersagt es aber, "verfälschte Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung anzubieten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen".

1) Vgl. oben S. 29.

Ein Wein wird durch die Kellerbehandlung verfälscht, wenn hierdurch gegenüber der normalen stofflichen Zusammensetzung eine nicht ganz geringfügige, mindernde Veränderung eingetreten ist, durch die das Erzeugnis einen seinem wahren Wesen nicht entsprechenden Schein erhält¹⁾.

Die Verfälschung ist von der Nachmachung (§ 9 WG) zu unterscheiden, wenn die Grenzen auch flüssig sind²⁾. Gegenstand der Verfälschung ist das aus dem Saft der frischen Weintraube gewonnene Erzeugnis. Das Verbot des Nachmachens von Wein trifft die Herstellung eines die Eigenschaften von Wein vortäuschenden Getränks aus beliebigen anderen Stoffen. Im Gegensatz zur Verfälschung ist der Grundstoff des Getränks hier überwiegend oder ganz ein Fremdstoff und nicht die durch Abpressen der Weinbeere gewonnene Flüssigkeit.

Soweit Beschaffenheits- und Herstellungsvorschriften sowie Verkehrsregeln für ein Lebensmittel bestehen, ist die Echtheit und Verkehrsfähigkeit des Erzeugnisses zwar an diesen Vorschriften und nicht am Verfälschungsverbot des Lebensmittelgesetzes zu messen³⁾. Die Herstellungsvorschriften und Verkehrsregeln des Weingesetzes wurden, soweit sich daraus Beschränkungen für die Anwendung aller Kellerbehandlungsverfahren gemeinsam ergaben (Grundsatz der Arterhaltung), schon erörtert oder werden, soweit die Beschränkungen nur einzelne Verfahren betreffen, noch behandelt werden (Verschnitt: § 2 WG; Fremdstoffzusätze: §§ 3, 4 WG; Süßhalteverfahren: Art. 4a AVO).

Soweit Herstellungsvorschriften und Verkehrsregeln aber fehlen oder Lücken gelassen haben, ist die Echtheit und Verkehrsfähigkeit des Erzeugnisses nach dem Lebensmittelgesetz und seinen Auslegungsmaß-

1) Vgl. Hieronimi WG § 9 Anm. 5.

2) Vgl. Hieronimi WG § 9 Anm. 5 und Koch WG § 9 Anm. 1.

3) Vgl. hierzu und zum folgenden Erbs-Kohlhaas Bd. II, W 55 § 9 Anm. 3 und § 4 Anm. 2.

stäben zu beurteilen. Die Echtheit eines Lebensmittels muß dann mit Hilfe der Verkehrsauffassung überprüft werden. An Hand der Verkehrsauffassung ist festzustellen, ob gegenüber der normalen stofflichen Zusammensetzung eine nicht ganz geringfügige mindernde Veränderung eingetreten ist, durch die das Lebensmittel einen seinem wahren Wesen nicht entsprechenden Schein erhält¹⁾. Im einzelnen läßt sich hier eine allgemeine Grenze nicht klar aufzeigen. Die Grenze muß von Fall zu Fall ermittelt werden. Jedenfalls kann man aber nicht allein schon aus der Fassung des § 1 WG, der den Wein als durch alkoholische Gärung entstandenes Naturprodukt beschreibt, den Schluß ziehen, daß jede menschliche Einwirkung, die durch das Gesetz nicht ausdrücklich zugelassen ist, als Verfälschung des Weines anzusehen sei. Die Verkehrsauffassung muß die Einwirkung als eine Handlung ansehen, die eine mindernde Veränderung bewirkt. Werden dem Wein z. B. charakteristische Stoffe, wie Alkohol, Zucker und Bukettstoffe entzogen, Verfahren, die im Weingesetz keine Regelung gefunden haben, so liegt nach der Verkehrsauffassung eine Verfälschung vor²⁾ und eine Kenntlichmachung des Entzugs ist nach § 4 Ziff. 2 LMG notwendig. Der Ansicht Kochs³⁾, daß der Entzug dieser charakteristischen Elemente nicht in jedem Falle eine auf den Entzug hinweisende Deklarationspflicht zur Folge habe, kann nicht zugestimmt werden. Die Verkehrsauffassung wertet den Entzug von solch charakteristischen Elementen als ein Verfahren, das eine mindernde Veränderung bewirkt, durch die der "Wein" einen falschen Schein erhält. Wird dem Wein dagegen nur Wasser entzogen und der so konzentrierte Wein allein unter der einfachen Bezeichnung "Wein"

1) Vgl. RGSt 60, 49 (50).

2) So auch Hieronimi WG § 4 Anm. 4 drittletzter Absatz.

3) Koch, Wbl 1958, 407 und Koch WG § 4 Anm. 7b. Nur bei übermäßigem Entzug dieser Elemente durch den dem Wein seine Mindestvoraussetzung "Weincharakter" genommen wird, hält Koch (WG § 4 Anm. 7c) gem. § 4 Ziff. 3 LMG einen Hinweis auf den entzogenen Stoff für erforderlich.

ohne Hinweis auf Naturreinheit oder besondere Qualität in den Verkehr gebracht, so wird die Verbraucherschaft an dem nicht kenntlich gemachten teilweisen Wasserentzug allerdings keinen Anstoß nehmen. Nach der Verkehrsauffassung ist durch den Wasserentzug der Wein nicht verfälscht worden und eine Kenntlichmachung ist deshalb nicht erforderlich¹⁾.

Die Unechtheit eines gemäß § 4 Ziff. 2 LMG verfälschten Lebensmittels muß in einer Weise kenntlich gemacht werden, daß Richtung und Umfang der Abweichung von der Normalbeschaffenheit deutlich wird²⁾ Verfälschter Wein darf daher nicht unter einer Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung, die ihn als vollwertigen Wein kennzeichnet, in den Verkehr gebracht werden.

3. Besondere Verfahren der Kellerbehandlung

a. Einführung

Die Untersuchung ergab, daß grundsätzlich die Anwendung aller Kellerbehandlungsverfahren dort ihre Grenze hat, wo durch das Verfahren die Art nicht bewahrt oder eine Verfälschung des Produktes (§ 4 Ziff. 1 LMG) bewirkt wird. Dieser Grundsatz wird für Einzelfälle jedoch durchbrochen. Das Prinzip der Arterhaltung gilt für alle Ver-

1) So Koch, Wbl 1958, 407; a. A. Hieronimi WG § 4 Anm. 4 am Ende, der eine gerelle Kenntlichmachung fordert, ohne dies eingehend zu begründen.

Kommt ein durch Wasserentzug konzentrierter Wein aber als Natur- oder Qualitätswein in den Verkehr, so muß er einen Hinweis auf die Konzentrierung enthalten. Nach der Verkehrsauffassung muß die besondere Qualität eines Weines auf natürlichen Ursachen beruhen. Sie darf nicht mit künstlichen Mitteln, wie die Konzentrierung, hervorgerufen werden. (Vgl. RGSt 71, 308 (313); ähnlich Koch, Wbl. 1958, 407 und Koch WG § 4 Anm. 7b).

2) Stenglein-Schneidewin S. 731 Anm. 6.

fahren mit Ausnahme des Verschnitts. Das Verfälschungsverbot des § 4 Ziff. 1 LMG findet insoweit keine Anwendung, als schon besondere Beschaffenheits- und Herstellungsvorschriften sowie eigene Verkehrsregeln für den Wein bestehen. Das Prinzip der Arterhaltung wird also durch die Verschnittregelung und das Verfälschungsverbot durch die Kellerbehandlungsvorschriften der §§ 2 - 4 WG ergänzt. Das Prinzip der Arterhaltung, das als Zulässigkeitsgrenze für alle Verfahren mit Ausnahme des Verschnitts gilt, wird außerdem durch die besonderen Kellerbehandlungsvorschriften der §§ 3 - 4 WG eingeschränkt. Diese gehen der Begrenzung durch das Prinzip der Arterhaltung vor, das insoweit durch die Kellerbehandlungsvorschriften der §§ 3 - 4 WG ebenfalls ergänzt wird. Im folgenden sollen die allgemeinen Regeln herausgearbeitet werden, die hinsichtlich dieser ergänzenden Verfahren gelten. Zu diesen ergänzenden Verfahren gehören neben dem Verschnitt (§ 2 WG; Art. 1 AVO) die mit einem Fremdstoffzusatz verbundenen Verfahren (§§ 3, 4 Abs. 1 WG; Art. 2, 3 und 4 AVO) und diejenigen Behandlungsweisen, die der Erzielung einer Restsüße dienen (§ 4 Abs. 2 WG; Art. 4a AVO). Eine Verletzung dieser Vorschriften hat die Verkehrsunfähigkeit des falsch behandelten Weines zur Folge (§ 13 Abs. 2 WG).

Der materielle Gehalt der ergänzenden Einzelvorschriften ist in mehreren Kommentaren ausführlich erörtert¹⁾, und selbst der Laie wird sich dort immer gut Rat holen können. Eine ins einzelne gehende Erörterung der Bestimmungen und der tatbestandlichen Merkmale müßte sich deshalb weitgehend in einer wenig fruchtbaren Wiederholung dieser Kommentartexte erschöpfen und erscheint deshalb nicht erforderlich. Es sollen deshalb nur die Grundzüge dieser Vorschriften herausgestellt werden.

1) Vgl. die Kommentare v. Hieronimi, Koch, Stenglein-Schneidewin, Erbs-Kohlhaas, Holthöfer-Nüse, Goldschmidt.

b. Verschnitt

Das Weingesetz hat für das besondere Kellerbehandlungsverfahren des Vermischens von Traubenmaische oder Most und Weinen eine eigene Regelung getroffen. Da § 1 WG von einer einheitlichen Herstellung des Weines ausgeht, stellt das Vermischen des Weines eine Erweiterung des Weinbegriffes des § 1 WG dar¹⁾. Der Grundsatz, daß alle Verfahren grundsätzlich unbefristet zulässig sind, erfährt durch die Verschnittregelung eine Einschränkung. § 2 WG, der das Verschneiden regelt, hat zwar in seinem Absatz 1 grundsätzlich das Vermischen von "Erzeugnissen" verschiedener Herkunft und Jahre zugelassen. Mit dem Tatbestandsmerkmal "Erzeugnisse" im Text des § 2 WG sind die Produkte der frischen Weintraube gemeint, also neben der Weintraube selbst auch die Traubenmaische, der Traubenmost²⁾, der nicht durchgegozene Wein (= Zusatz- oder Testwein bzw. Süßreserve) und der Wein, nicht aber der völlig ausgepreßte Trester³⁾. Die "Erzeugnisse" müssen für sich betrachtet den Vorschriften des Weingesetzes entsprechen⁴⁾. Verschnittweine können aber im Interesse der Erhaltung der Eigenart der deutschen Weine nicht beliebig hergestellt werden. Deshalb wird der in § 2 Abs. 1 WG verkündete Grundsatz der Verschnittfreiheit in den folgenden Sätzen weitgehend wieder eingeschränkt. Auf diese in den Kommentaren zum Weingesetz ausführlich erörterten Regelungen braucht hier nicht mehr eingegangen zu werden. Um später einen Vergleich mit der französischen Re-

1) Hieronimi WG § 2 Anm. 4.

2) Durch § 12 WG wird § 2 WG ausdrücklich auch für Traubenmaische und Traubenmost anwendbar erklärt.

3) Hieronimi WG § 2 Anm. 5, der auch darauf hinweist, daß völlig ausgepreßter Trester, solange er noch nicht verdorben ist, noch zur Bereitung von Haustrunk (§ 11 WG) Verwendung finden kann.

4) BGHSt 9, 164 (168 f.) = NJW 1956, 1079; RGSt 44, 412 (413); 49, 53; Hieronimi WG § 2 Anm. 5 a. E.; Goldschmidt S. 71/72. Vgl. die Besonderheit hinsichtlich des Zeitpunktes des Eintritts der Gesetzswidrigkeit bei den nicht durchgegozenen Weinen unten S. 74 f.

gelung über den Aufbau des Weinbegriffes herstellen zu können, werden wir aber darauf zu achten haben, daß nach dem Weingesetz eine Vermischung von Weinen verschiedener Herkunft und Jahre außerhalb des § 2 WG nicht zulässig ist und jede nach § 2 WG erlaubte Mischung ein im deutschen Sprachgebrauch als "Verschnittwein" zu bezeichnendes Erzeugnis darstellt.

c. Die Fremdstoffzusätze

Die Grundsätze, die für alle Kellerbehandlungsverfahren gemeinsam gelten, erfahren, soweit mit einem Verfahren der Zusatz eines weinfremden Stoffes¹⁾ verbunden ist, eine wesentliche Ergänzung. Zusätze von Fremdstoffen sind, da § 1 WG den Wein als Naturprodukt beschreibt, grundsätzlich verboten. Erlaubt sind sie nur insoweit, als sie durch das Weingesetz oder die Ausführungsbestimmungen zugelassen sind. Nur in diesen festumrissenen Grenzen läßt das Weingesetz Ausnahmen von seinem Ideal des von allen Fremdstoffen freien Weines zu. Obwohl § 1 WG nicht den Zusatz enthält, daß der Wein "ausschließlich" aus dem Saft der frischen Traube hergestellt wird, so zeigt seine Formulierung doch, daß er von einem völlig reinen Wein ausgeht. Die ausdrückliche Zulassung fremder Stoffe schließt eine Verfälschung im Sinne des § 4 Ziff. 2 LMG aus²⁾ und stellt zugleich eine Zulassung fremder Stoffe im Sinne des § 4 a LMG dar.

Der Grundsatz, daß nur ausdrücklich zugelassene Stoffe verwendet werden dürfen, ergibt sich aus dem Gesetz und den Ausführungsbe-

1) Der Begriff Fremdstoff umfaßt nicht notwendig alle "fremden Stoffe" im Sinne des § 4 a LMG. Weinfremde Stoffe sind Weintrester, Tresterwein (BGHSt 13, 135 (137)), Weinstein, Weinsäure, Honig, Korinthen, Sultaninen, Schaumwein, eingedickter nicht gärfähiger Most, nicht dagegen entkeimter Most (vgl. Erbs-Kohlhaas Bd. 2, W 55 § 4 Anm. 3, III).

2) Vgl. oben S. 34 f.

stimmungen. Der Zusatz von Zucker und Zucker in Wasser gelöst hat in § 3 WG eine besondere Regelung gefunden. Die grundlegende Regelung der Fremdstoffzusätze enthält aber § 4 WG und Artikel 4 AVO. § 4 Abs. 1 WG¹⁾ regelt nicht selbst, welche fremden Stoffe und in welcher Menge dem Wein und seinen Vorprodukten Traubenmaische und Most bei der Behandlung zugesetzt werden dürfen. Er fordert nur, daß, außer in dem Fall der besonders geregelten Zuckerung, die Kellerbehandlung die Verwendung der Fremdstoffe "erfordert", überläßt die einzelne Regelung aber den Ausführungsbestimmungen. Grundsätzlich erlaubt die Ermächtigungsgrundlage des § 4 Abs. 1 WG sogar, daß alle Stoffe zur Weinbereitung verwendet werden, soweit sie die "Kellerbehandlung erfordert". Nur den Zusatz von Alkohol hat der Gesetzgeber davon ausgenommen²⁾. Allerdings läßt das Gesetz hinsichtlich des Zusatzes von Alkohol bei Dessertweinen, die zur Wiederausfuhr gelangen, sowie für Weine, die nach tropischen Gegenden versandt werden, wieder Ausnahmen zu (§ 4 Abs. 1 Satz 3 WG). Diese Ausnahmen werden in der Ausführungsverordnung näher abgegrenzt. In Artikel 4 AVO³⁾ hat der Gesetzgeber aber ausdrücklich darauf hingewie-

1) § 4 Abs. 1 WG lautet:

- (1) Unbeschadet der Vorschriften des § 3 dürfen Stoffe irgendwelcher Art dem Weine bei der Kellerbehandlung nur insoweit zugesetzt werden, als diese es erfordert. Die Ausführungsbestimmungen regeln, welche Stoffe verwendet werden dürfen, und geben Vorschriften über die Verwendung. Der Zusatz von Alkohol ist verboten. Die Ausführungsbestimmungen können Ausnahmen zulassen für Dessertweine, die zur Wiederausfuhr gelangen, sowie für Weine, die nach tropischen Gegenden versandt werden.
- 2) Das grundsätzliche Verbot des Alkoholzusatzes zum Wein in § 4 Abs. 1 WG ist durch das Weingesetz von 1930 eingefügt worden, weil ausländische Weine in den Freihäfen vielfach mit Alkohol versetzt und als Dessertweine mit hohem Alkoholgehalt auf den deutschen Markt gebracht wurden (Hieronimi WG § 4 Anm. 9).
- 3) Art. 4 AVO wird mit folgenden Worten eingeleitet:
 - (1) Bei der Kellerbehandlung dürfen, unbeschadet der nach § 3 des Gesetzes zulässigen Zuckerung, der Traubenmaische, dem Traubenmost oder dem Weine Stoffe irgendwelcher Art nur nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen zugesetzt werden.
 - (2) Gestattet ist ... (es folgt die Aufzählung der zugelassenen Stoffe).

sen, daß dem Wein und seinen Vorprodukten Traubenmaische und Most, unbeschadet der nach § 3 WG zulässigen Zuckering, Stoffe irgendwelcher Art bei der Kellerbehandlung "nur" zugesetzt werden dürfen, wenn ihre Verwendung in Artikel 4 AVO zugelassen ist¹⁾.

Die Verwendung der Fremdstoffe ist dabei in § 3 WG und Artikel 4 AVO in zweifacher und zum Teil auch in dreifacher Hinsicht begrenzt. Zunächst sind die einzelnen Zusätze der Art nach (Zucker, Wasser, Hefe, Schwefel, Kohle usw.) festgelegt. Dann ist bei einzelnen Zusätzen genau angegeben, daß sie nur zu bestimmten Zwecken zugesetzt werden dürfen²⁾. Schließlich sind alle Zusätze auch noch mehr oder weniger

- 1) Bei den heute üblichen Methoden der Weingewinnung läßt es sich nicht vermeiden, daß im Verlaufe der Weinbereitung, unabhängig von der bewußten Kellerbehandlung, kleine Mengen von Fremdstoffen in den Wein eindringen (Schmutzbestandteile, Schädlingsbekämpfungsmittel, Eisen, Regenwasser), die im Rahmen der Kellerbehandlung nicht zugesetzt werden dürfen. Auch diese ungewollten Zusätze, die oft später wieder ausgeschieden werden (durch Gärung, Schönung, Filtrieren) fallen grundsätzlich unter § 4 WG und Art. 4 AVO (vgl. RGSt 54, 167 f., wo einem durch einen Gewitterregen verwässerten Wein die Verkehrsfähigkeit abgesprochen wird; siehe auch Hieronimi WG § 4 Anm. 7). Diese Vorschriften machen keinen Unterschied, ob Fremdstoffe fest im Wein verbleiben oder wieder ausgeschieden werden. Allerdings wird man diese Fremdstoffe, solange sie nur in einer Menge eindringen, die bei der heute üblichen Art der Weingewinnung normalerweise nicht zu vermeiden ist, nicht nach § 4 WG in Verbindung mit Art. 4 AVO beanstanden können. Insoweit ist eine großzügige Auslegung des § 4 WG und des Art. 4 AVO angebracht.

Haben die verbleibenden Stoffe allerdings bei dem Genuß des Weines gesundheitsschädliche Nachwirkungen zur Folge, so verliert der Wein gemäß § 3 Ziff. 1b LMG die Verkehrsfähigkeit. Wird der Wein durch die Stoffe "verdorben", so ist er nur nach ausreichender Kenntlichmachung der Abweichung von der Normalbeschaffenheit verkehrsfähig (vgl. § 4 Ziff. 2 LMG).

- 2) Vgl. a.) § 3 Abs. 1 WG, wonach die Verbesserung in der Absicht geschehen muß, gerade dem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder dem Übermaß an Säure abzuhelpen. Der zugesetzte Zucker muß wie natürlicher Traubenzucker vergoren werden und darf nicht die Süßung der Weine bezwecken (Hieronimi WG § 3 Anm. 6b)

b.) Art. 4 Abs. 2 Ziff. 1-3, 6-8 AVO, wo der jeweilige Verwendungszweck genau angegeben ist (z. B. Entsäuerung, Schönung).

klar der Menge nach begrenzt. Die mengenmäßige Begrenzung des einzelnen Zusatzes nimmt das Gesetz durch feste Werte¹⁾, durch für jeden Einzelfall berechenbare Werte²⁾ oder aber durch auslegungsbedürftige Begriffe, wie "kleine Menge", "guter Jahrgang" oder "zur Kellerbehandlung erforderlich" vor.

Diese letztere Begrenzung findet sich entweder in unmittelbarem Zusammenhang mit der Zulassung des einzelnen Stoffes³⁾, oder aber sie ergibt sich aus § 4 Abs. 1 WG, der Fremdstoffzusätze nur zuläßt, wenn sie "zur Kellerbehandlung erforderlich" sind. Die mengenmäßige Begrenzung durch diesen Begriff greift immer dann durch, wenn sonst keine mengenmäßige Begrenzung im Gesetz oder in der Ausführungsbestimmung erfolgt ist⁴⁾. Wenn also der Stoffzusatz weder durch einen

-
- 1) Vgl. Art. 4 Abs. 2 Ziff. 1, 2, 6c, f, 9, 11 AVO, wo die zulässige Menge zahlenmäßig festgelegt wird (z. B. 150 Raumteile auf 1000 Raumteile Wein oder durch eine Gewichtsangabe).
 - 2) Vgl. Art. 4 Abs. 2 Ziff. 8 AVO, wonach der Zusatz von chemisch reinem Ferrocyankalium so zu bemessen ist, daß in dem geklärten Erzeugnis keine Cyanverbindungen gelöst bleiben.
 - 3) Vgl.:
 - a.) § 3 Abs. 1 WG, wonach einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder einem Übermaß an Säure nur insoweit abgeholfen werden darf, als es die Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses zuläßt. Durch Art. 2 AVO wurde der Begriff "guter Jahrgang" zwar näher umrissen. Art. 2 AVO bildet aber nur für die Trockenzuckerung ein klares Kriterium, so daß für die Naßzuckerung weiterhin der Begriff "guter Jahrgang" einer Auslegung bedarf. Näheres über das Problem der Abgrenzung durch den "guten Jahrgang" vgl. unten S. 65 ff.
 - b.) Art. 4 Abs. 2 Ziff. 4 und 10 AVO, wo der Zusatz von Schwefel und Zuckercouleur durch den Begriff "kleine Menge" begrenzt wird.
 - 4) So sind die Zusätze nach Art. 4 Abs. 2 Ziff. 3, 5, 6a, b, d, g AVO nur in einer solchen Menge zulässig, soweit sie im Sinne des § 4 Abs. 1 WG "zur Kellerbehandlung erforderlich" ist.

festen Wert¹⁾, durch einen errechenbaren Wert oder durch einen feststehenden Begriff für den einzelnen Stoff (wie z. B. "kleine Menge Schwefels" bei Artikel 4 Abs. 2 Ziff. 4 AVO) begrenzt ist, darf ein Stoff nur zugesetzt werden, soweit ihn "die Kellerbehandlung erfordert."

Während die übrigen Begrenzungen des erlaubten Zusatzes von Fremdstoffen in der Praxis der Weinbehandlung zu keinen ernsthaften Zweifelsfragen Anlaß geben, hat die Auslegung gerade dieser Begriffe immer wieder zu Schwierigkeiten geführt. Sie können auch nicht mit den unbestimmten Rechtsbegriffen des Verwaltungsrechts verglichen werden, wie dies Koch²⁾ angedeutet hat. Ihre Bedeutung und Auswirkung ist eine andere. Die Begriffe "kleine Menge" und "guter Jahrgang" begrenzen für den Weinbereiter die Zulässigkeit von Kellerbehandlungsverfahren. Bei Nichteinhaltung dieser Grenzen liegt ein strafbarer Tatbestand vor (vgl. § 26 WG). Die unbestimmten Rechtsbegriffe (wie z. B. die "Zuverlässigkeit" oder das "öffentliche Interesse") in den verschiedenen Gesetzen besagen, von welchen Voraussetzungen die Art der Entscheidung der Verwaltungsbehörde abhängt. Die Lehre vom unbestimmten Rechtsbegriff befaßt sich mit der gerichtlichen Überprüfbarkeit des Vorliegens dieser Begriffe. Zu diesen Unterschieden tritt zudem noch folgende Differenzierung. Die Einräumung eines gerichtlich nicht überprüfbaren Beurteilungsspielraums der Behörde bei der Anwendung der unbestimmten Rechtsbegriffe wäre für die auch strafrechtlich relevanten auslegungsbedürftigen Begrif-

-
- 1) Ist z. B. der erlaubte Zusatz durch die Angabe einer festen Menge begrenzt (10 g Tannin auf 100 Liter Wein), so darf die genannte Menge auch dann zugesetzt werden, wenn sie im Einzelfall nicht im Sinne des § 4 Abs. 1 WG in dieser Höhe "zur Kellerbehandlung erforderlich" ist (Koch WG § 4 Anm. 3 und auch Stenglein-Schneiderin S. 854 Anm. 2, der in dem "erfordert" allerdings generell keine selbständige Zulässigkeitsvoraussetzung sieht, da die Zusätze in der Ausführungsbestimmung erschöpfend umschrieben seien).
 - 2) Koch, Probleme S. 22 f.

fe des Weingesetzes ("kleine Menge" und "guter Jahrgang") nicht denkbar. Das Erfordernis der Bestimmtheit des Deliktstatbestandes läßt nur eine Auslegung zu und gibt dem Handelnden keinen Beurteilungsspielraum, wie er heute von der Lehre¹⁾ bei der Anwendung der unbestimmten Rechtsbegriffe zugestanden wird.

Die Schwierigkeiten bei der Auslegung der Begriffe "kleine Menge" und "guter Jahrgang" stehen mit auch deshalb so im Vordergrund, weil gerade die Zulässigkeit solcher im Zentrum des Interesses stehender Verfahren, wie der Schwefelung und der Zuckering, durch diese Begriffe abgegrenzt ist. Wegen der überaus großen praktischen Bedeutung dieser beiden Verfahren soll deshalb auch später auf sie und die damit verbundenen rechtlichen Zulässigkeitsfragen noch näher eingegangen und ein Vergleich mit der französischen Regelung hergestellt werden²⁾.

- d. Die aufgrund des § 4 Abs. 2 des Weingesetzes nur beschränkt zugelassenen Verfahren (Art. 4a der Ausführungsbestimmungen)

Der Grundsatz, daß alle Verfahren der Kellerbehandlung innerhalb bestimmter Grenzen unbeschränkt zulässig sind, kann schließlich auch noch gemäß § 4 Abs. 2 WG hinsichtlich einzelner Verfahren durch die Ausführungsbestimmungen eine Ergänzung erfahren. Nach der amtlichen Begründung zum endgültigen Entwurf des Weingesetzes von 1930³⁾

1) Bachof (DVBl 1957, 786 (790)) unterscheidet zwischen der als Rechtsfrage voll überprüfbaren "Auslegung" eines unbestimmten Rechtsbegriffs und der einen unüberprüfbaren "Beurteilungsspielraum" gewährenden Anwendung auf den konkreten Sachverhalt. Im gleichen Sinne: Gemischte Kommission aus Zivilprozeßrechts- und Verwaltungsrechtslehrern im Jahre 1955, vgl. Köhler § 144 B, I, 4b. Jesch (AöR 82, 232 ff.) räumt der Verwaltung in Ausnahmefällen (a. a. O. S. 249) einen nicht nachprüfbaren Beurteilungsmaßstab ein, wenn Rechtsbegriffe sich in Erfahrungsbegriffe auflösen, die nachzuprüfen die Gerichte überfordert wären (a. a. O. S. 241 ff.). Vgl. auch Wolff § 31, I, c.

2) Vgl. unten S. 60 ff. u. 158 ff.

3) Abgedruckt bei Goldschmidt S. 417 f.

wurde bei Schaffung der Ermächtigungsgrundlage des § 4 Abs. 2 WG dabei an solche Verfahren gedacht, die nicht in der Zuführung fremder Stoffe bestehen¹⁾, aber doch oftmals tiefgehende Veränderungen in der Beschaffenheit und Zusammensetzung des Weines herbeizuführen vermögen. Über diese Verfahren hatte man bei der Abfassung des Weingesetzes von 1930 noch keinen sicheren Überblick, und man behielt es deshalb den Ausführungsbestimmungen vor, über die Zulässigkeit solcher Verfahren zu entscheiden. Man glaubte, daß sich dabei weniger eine beschränkte Zulassung dieser Verfahren als notwendig erweisen würde, sondern daß eine Kenntlichmachung (Deklaration) der Verfahren in irgendeiner Form genügen werde.

Von der Ermächtigung des § 4 Abs. 2 WG hat der Gesetzgeber erstmals in der 7. AVO vom 17. Januar 1958²⁾ Gebrauch gemacht. Er hat die Zulässigkeit der Verfahren, die der Erzielung einer Restsüße dienen und dadurch eine Verdeckung der Art des Weines bewirken können, genauer geregelt. Die Zulässigkeitsgrenze der Arterhaltung ist dadurch, worauf schon einmal hingewiesen wurde³⁾, für bestimmte Verfahren näher umschrieben worden. Die 7. AVO hat sich nicht mit der Kenntlichmachung dieser Verfahren begnügt, sondern in Artikel 4a AVO diese einzeln aufgezählten Behandlungsweisen und ganz allgemein alle Verfahren, die eine Unterbrechung der Gärung bewirken, insoweit verboten, als dadurch letztlich bewirkt wird, daß in offen an den Verbraucher abgegebenem oder auf Flaschen abgefülltem Wein das Gewichtsverhältnis des unvergorenen Zuckers zum vorhandenen Alkohol größer als eins zu vier ist⁴⁾.

1) Z. B. das Gefrierenlassen des Weines, der Zusatz von entkeimtem Traubenmost und die Unterbrechung der Gärung durch Filtration zur Herstellung süßer Weine.

2) BGBl. I, S. 50.

3) Vgl. oben S. 33.

4) Da der Gehalt an Restzucker nur im fertigen Wein festgestellt werden kann, wurde, um Umrechnungsfehler zu vermeiden, nicht auf das Mostgewicht, sondern auf den vorhandenen Alkoholgehalt des Weines abgestellt.

Im Widerspruch zu der amtlichen Begründung, die die Ermächtigungsgrundlage des § 4 Abs. 2 WG erhalten hat, erstrecken sich die Zulässigkeitsgrenzen der aufgrund dieser Vorschrift erlassenen 7. AVO auch auf mit Fremdstoffzusätzen verbundene Verfahren¹⁾. So wird in Artikel 4a Abs. 1 Ziff. 1 AVO²⁾ nicht nur das Zusetzen von Kohlensäure und in Artikel 4a Abs. 1 Ziff. 3 AVO³⁾ der Zusatz von Zucker⁴⁾, sondern vor allem auch noch das Schwefeln den Zulässigkeitsgrenzen der Ausführungsbestimmungen unterworfen. Die Schwefelung wird zwar

-
- 1) Soweit sich Artikel 4a AVO auch auf Verfahren, die mit dem Zusatz eines Fremdstoffes verbunden sind, erstreckt, ist die Zulässigkeitsgrenze des Artikels 4a AVO neben den Zulässigkeitsbeschränkungen der §§ 3, 4 Abs. 1 WG und Artikel 3, 4 AVO zu beachten. Daneben besteht, wie schon mehrfach herausgestellt, noch die Zulässigkeitsbeschränke des Prinzips der Arterhaltung. Genau so ist, wenn eines der in Art. 4a genannten Verfahren gleichzeitig einen Verschnitt darstellt, neben Art. 4a AVO auch § 2 WG als Zulässigkeitsgrenze zu berücksichtigen.
 - 2) Art. 4a AVO lautet:
 - (1) Die nachstehenden Verfahren der Kellerbehandlung sind insoweit verboten, als dadurch bewirkt wird, daß in offen an den Verbraucher abgegebenem oder auf Flaschen abgefülltem Wein das Gewichtsverhältnis des unvergorenen Zuckers zum vorhandenen Alkohol größer ist als eins zu vier:
 1. Verfahren, die eine Unterbrechung der Gärung bewirken, wie Entschleimung, Filtrieren, Zentrifugieren, Druckvergären und Zusetzen von Kohlensäure;
 2. Die Kaltlagerung und anderweitige Behandlung durch Temperatureinwirkung;
 3. Das Zusetzen von Traubenmost einschließlich Traubensaft (Traubensüßmost), von nicht durchgeregnetem Wein und von Zucker.
 - (2) Abs. 1 gilt nicht für Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.
 - 3) Vgl. Fußnote 2).
 - 4) Das Wort "Zucker" in Art. 4a AVO wäre allerdings besser zu streichen (vgl. auch Troost i. Wbau 1958, 99 (100)), denn der Zusatz von Zucker unterliegt den Beschränkungen des § 3 WG, in dem das Prinzip der Arterhaltung schon seinen Ausdruck gefunden hat. Mit der Aufnahme des Wortes "Zucker" in Art. 4a AVO sollte weder eine Nachzuckerung noch ein Zusatz von Zucker zum Zwecke der Süßung erlaubt werden.

in Artikel 4a AVO nicht ausdrücklich benannt, zählt aber doch zu den Verfahren im Sinne des Artikel 4a Abs. 1 Ziff. 1 AVO¹⁾, die eine Unterbrechung der Gärung bewirken²⁾. Die Aufzählung der Verfahren in Artikel 4a AVO ist nicht erschöpfend. Durch die Hereinnahme der mit einem Fremdstoffzusatz verbundenen Verfahren wurde die Ermächtigung des § 4 Abs. 2 WG aber nicht überschritten. Die amtliche Begründung ist für die Auslegung einer Vorschrift zwar von großem Wert. Der Wille des Gesetzgebers ist aber nur insoweit zu berücksichtigen, als er auch im Gesetz einen irgendwie erkennbaren, im gegebenen Falle aber fehlenden Ausdruck³⁾ gefunden hat⁴⁾.

Gemäß Artikel 4a Abs. 2 AVO⁵⁾ gilt die beschränkte Zulässigkeit der in Artikel 4a AVO benannten Verfahren nicht für die Herstellung von Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen⁶⁾. Dagegen macht es keinen Unterschied, ob der Wein naturrein oder gezuckert

1) Vgl. Fußnote 2) auf Seite 47.

2) Vgl. Hieronimi WG § 4 Anm. 10 Ziff. 1.

3) § 4 Abs. 2 WG lautet:

In den Ausführungsbestimmungen kann die Anwendung bestimmter Verfahren der Kellerbehandlung verboten oder nur unter Beschränkungen zugelassen werden.

4) Zur Bedeutung der Gesetzesmaterialien für die Auslegung vgl. Bartholomeyczik S. 53.

5) Vgl. Fußnote 2) auf Seite 47.

6) Die Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen definiert das Gesetz folgendermaßen (vgl. Art. 5 Abs. 1 Nr. 7 bis 9 AVO):

Als Auslese darf nur ein ungezuckerter Wein bezeichnet werden, der ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben unter Aussonderung aller nicht vollreifen, beschädigten oder kranken Beeren gewonnen worden ist. Beerenauslesen sind Auslesen, die nur aus den ausgelesenen und alsbald nach der Aberntung für sich gekelterten überreifen und edelfaulen Beeren guter Lagen gewonnen werden.

Trockenbeerenauslesen sind Beerenauslesen, die nur aus den ausgelesenen und für sich gekelterten vollreifen, edelfaulen rosinenartig eingeschrumpften Beeren gewonnen werden.

ist oder ob es sich um eine Spätlese handelt¹⁾. Die Auslesen, Beeren-
auslesen und Trockenbeerenauslesen mußten ausgenommen werden,
weil der Restzuckergehalt bei diesen Spitzenerzeugnissen des deut-
schen Weinbaus auch bei vollkommen unbeeinflusster Gärung meist
so hoch ist, daß das Verhältnis des unvergorenen Zuckers zum vor-
handenen Alkohol von eins zu vier nicht eingehalten werden kann. Der
erhöhte Restzuckergehalt wird nicht künstlich erhalten, sondern be-
ruht auf einer vollkommen natürlichen Entwicklung des Weines. Die-
sen Spitzenerzeugnissen wird nicht der Anschein einer höheren Qua-
lität gegeben, wie er bei bewußter Zügelung der Gärung erstrebt wird.

Der Aufbau des Begriffes "Wein" und seiner Abgrenzung, soweit er
aus Trauben deutschen Wachstums hergestellt wird, wäre damit fest-
gelegt.

IV. DIE IMPORTWEINE

Die gesetzlichen Anforderungen, die ein "Wein" deutscher Herkunft
erfüllen muß, gelten gleichermaßen grundsätzlich auch für eingeführ-
te ausländische Erzeugnisse. Sie müssen also den Mindestvorausset-
zungen, wie sie durch § 1 WG in Verbindung mit dem Lebensmittelge-
setz und der Verkehrsauffassung festgelegt werden, und den Vorschrif-
ten über die Kellerbehandlung entsprechen. Nur die für deutsche Wei-
ne geltende Begrenzung der Zulässigkeit der Kellerbehandlungsverfah-
ren durch das Prinzip der Arterhaltung läßt sich nach ihrem Sinn und

1) Unter Spätlesen versteht das Gesetz einen ungezuckerten Wein,
der erst nach der allgemeinen Lese in vollreifem Zustand geern-
tet worden ist (vgl. Art. 5 Abs. 1 Nr. 6 AVO).

Zweck nicht auf ausländische Weine übertragen. Das Prinzip der Arterhaltung ist nur auf Weine deutscher Herkunft zugeschnitten.

Vergünstigungen von dieser grundsätzlichen Regelung werden für Importweine nur hinsichtlich der Ordnungsvorschriften¹⁾ und der Kellerbehandlungsverfahren des § 4 WG, nicht aber hinsichtlich der Zuckerungs- oder Verschnittvorschriften des § 2 Abs. 1 bis 3 WG zugestanden²⁾. Ausländische Erzeugnisse dürfen demnach auf keinen Fall in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den Zuckerungsvorschriften des § 3 WG nicht entsprechen oder entgegen § 2 Abs. 1-3 WG verschnitten sind. Die deutschen Vorschriften sind dabei sinngemäß auf ausländische Weine anzuwenden. Insoweit gilt das deutsche Recht auch dann, wenn das Recht des Herkunftslandes strenger ist als das deutsche Weingesetz, wenn es also z. B. nur die Trockenzuckerung, nicht aber die Naßzuckerung erlaubt.

Die Ermächtigung, die Ausnahmen hinsichtlich der Kellerbehandlungsverfahren des § 4 WG zuläßt, findet sich in § 13 Abs. 2 WG. Der Gesetzgeber hat von der Ermächtigung des § 13 Abs. 2 Satz 2 WG in weitgehendem Maße Gebrauch gemacht. Nach Artikel 8 AVO sind Traubenmaische, Traubenmost oder Wein ausländischen Ursprungs, die den Vorschriften des § 4 WG nicht entsprechen, grundsätzlich zum Verkehr zugelassen, wenn sie den für den Verkehr innerhalb des Ursprungslandes geltenden Vorschriften genügen. Damit ist der Grundsatz, daß der Zusatz von im Weingesetz nicht ausdrücklich zugelassenen Fremdstoffen die Verkehrsunfähigkeit bewirkt, für die Verkehrsfähigkeit ausländischer Erzeugnisse gemildert. Sie sind auch dann verkehrsfähig, wenn sie den Anforderungen

1) Vgl. Hieronimi WG § 13 Anm. 60.

2) Im übrigen verbietet § 2 Abs. 2, Satz 2 WG den Verschnitt deutscher und ausländischer Weißweine und schränkt den von Rotwein ein.

entsprechen, die die Kellerbehandlungsvorschriften des Landes ihrer Herkunft an sie stellen. Maßgebend ist dabei das Ursprungsland, d. h. das Land der Traubengewinnung, denn durch diese Herkunft wird dem Wein seine Eigenart verliehen¹⁾.

Lediglich bei Dessertweinen ist von der gesetzlichen Regelung des Landes auszugehen, in dem der Wein hergestellt wird. Bei der Bereitung des Dessertweines überwiegt die Herstellungstätigkeit. Sie hat einen nahezu fabrikmäßigen Charakter. Deshalb ist es gerechtfertigt, die Entstehung des Weines dorthin zu verlegen, wo die Herstellung stattgefunden hat²⁾. Bei ausländischen Verschnitten gilt als Ursprungsland das Land, aus dem der artbestimmende Anteil herührt³⁾.

Aber auch die Verweisung auf das entsprechende ausländische Recht erfolgt nicht unumschränkt. Artikel 8 Abs. 2 AVO hat von dem Grundsatz des Artikels 8 Abs. 1 AVO, daß eingeführte ausländische Weine auch dann verkehrsfähig sind, wenn sie den Vorschriften des Ursprungslandes genügen, Ausnahmen statuiert. Diese Ausnahmen sind in Artikel 8 Abs. 2 AVO nicht abschließend niedergelegt. Die im Ursprungsland zugelassenen Verfahren der Kellerbehandlung haben in Deutschland die Verkehrsunfähigkeit des Weines auf jeden Fall auch immer dann zur Folge, wenn gesundheitliche Rücksichten es erfordern⁴⁾. Dies ergibt sich einmal daraus, daß ein eingeführter ausländischer Wein die Mindestvoraussetzungen mitbringen muß, die durch die grundlegende Vorschrift des § 1 WG in Verbindung mit dem Lebensmittelgesetz gefordert werden. Das Getränk Wein ist Lebensmit-

1) RGSt 50, 57 (65).

2) RGSt 50, 57 (68).

3) Hieronimi WG § 13 Anm. 7; Koch WG § 13 Anm. 4.

4) Günther-Marschner S. 207; Hieronimi WG § 13 Anm. 7, II. Abs.; Koch, Probleme S. 32, Fußnote 57.

tel und sein Genuß darf deshalb nicht zur Schädigung der Gesundheit führen (§ 3 Ziff. 1b LMG). Zum anderen zeigt aber auch Artikel 8 Abs. 2 AVO selbst, daß der Grundsatz der gesundheitlichen Unbedenklichkeit für alle eingeführten Weine besteht. Die Aufzählung gesundheitlich bedenklicher Behandlungsweisen in Art. 8 ist nicht erschöpfend, sondern nur beispielhaft gemeint. Deshalb können z. B. auch zu stark geschwefelte Auslandsweine nach § 3 Ziff. 1b LMG vom Verkehr ausgeschlossen sein¹⁾. In solcher Weise zu beanstandende Weine können auch nicht durch einen Verschnitt mit anderen Weinen verkehrsfähig gemacht werden²⁾. Es läge dann ein Fall von unzulässiger "Rückverbesserung" vor³⁾.

Alle deutschen oder ausländischen Weine, die sich innerhalb der Grenzen der bisher festgelegten Bestimmungen des Begriffes "Wein" halten, dürfen in Deutschland uneingeschränkt in den Verkehr gebracht werden.

-
- 1) Vgl. HNE I, 112; abweichend Koch (WG § 4 Anm. 5c; Koch, Probleme S. 29 ff.), der den Handel von Auslandsweinen im Geltungsbereich des Weingesetzes davon abhängig machen will, daß die für Weine deutschen Ursprungs geltende Beschränkung "kleine Menge" (Artikel 4 Abs. 2 Ziff. 4 AVO) eingehalten ist.
 - 2) Die gegenteiligen Richtlinien der Länderregierungen widersprechen dem Gesetz (So auch der Vorstand des Landesvereins des bayer. Weinhandels e. V., Wbl 1959, 148 (149)).
 - 3) Vgl. unten S. 72 ff.

V. DIE WEINE AUS VERBOTENEN REBSORTEN

(HYBRIDENERZEUGNISSE)

Die große Ausnahme von der Regel, daß Weine, die sich in den bisher geschilderten Grenzen halten, verkehrsfähig sind, bilden die Erzeugnisse, die ganz oder teilweise aus amerikanischen Ertragskreuzungen (Hybriden) gewonnen worden sind. Das Inverkehrbringen von Hybridenerzeugnissen deutscher oder ausländischer Herkunft ist verboten, auch wenn sie sonst allen Anforderungen des Lebensmittel- und Weingesetzes genügen (§ 13 Abs. 1 WG)¹⁾.

D. EINZELFRAGEN AUS DER GESETZGEBUNG

I. AUSWAHL DER FRAGEN

Durch die Erörterung des Aufbaus und der Abgrenzung des Begriffes des "verkehrsfähigen Weines" ist der wesentliche Inhalt des Begriffes klargelegt. Trotzdem erscheint es aber angebracht, einzelne Fragen wegen ihrer grundlegenden Natur oder aber wegen ihrer besonderen Bedeutung für den Aufbau des Weinbegriffes noch näher zu untersuchen. So sollen vor allem die für die Begriffsbestimmung so bedeutsamen Tatbestandsmerkmale "frische Weintraube" und "alkoholische

-
- 1) Die Hybridenerzeugnisse dürfen auch nicht zur Herstellung von weinhaltigen Getränken, Schaumwein, dem Schaumwein ähnlichen Getränken, Weinbrand oder Weinessig verwendet werden (§ 15 WG). Die Ermächtigung des § 13 Abs. 2 Satz 3 WG, die aus Billigkeitsgründen Ausnahmen von der Verkehrsunfähigkeit zuläßt, bezieht sich nur auf die Fälle des Abs. 2 des § 13 WG, nicht aber auf dessen Absatz 1. § 13 Abs. 1 WG behandelt aber die Verkehrsfähigkeit der Hybridenerzeugnisse.

Gärung", die sich beide in der zentralen Definitionsvorschrift des § 1 WG finden, genauer erläutert und abgegrenzt werden. Außerdem wird die Begrenzung der Zulässigkeit von so wichtigen Verfahren wie der Schwefelung und Zuckering durch unbestimmte Rechtsbegriffe genauer untersucht werden. Nachdem dann darauf eingegangen worden ist, welche verschiedenen Weinarten neben dem Weiß- und Rotwein unter den Begriff "Wein" fallen, soll die sehr bedeutsame Frage behandelt werden, in welchem Umfang gesetzswidrige Weine wiederhergestellt (rückverbessert) werden können.

II. EINZELFRAGEN ZU DEN MINDESTVORAUSSETZUNGEN

1. Der Grundstoff der Weinbereitung

Grundstoff für die Weinbereitung ist nach § 1 WG der "Saft der frischen Weintraube". Dieser Begriff ist im Gesetz nicht näher umschrieben, wirft aber schwierige Abgrenzungsprobleme auf. Das Gesetz hat nicht klargelegt, ab welchem Reifegrad und bis zu welchem Grad der Eintrocknung der Beeren die Traube als frisch zu gelten hat und ob der Nachdruck und der Hefepreßwein noch als aus dem Saft der frischen Weintraube gewonnen anzusehen sind. Deshalb soll auf diese Fragen hier etwas ausführlicher eingegangen werden.

a. Reifegrad

Einen bestimmten Reifegrad der Trauben verlangt § 1 WG nicht. Das Weingesetz hat vielmehr in Rechnung gestellt, daß das Ausgangsprodukt in manchen Jahren nicht voll ausreift. Die Naßzuckering ist gerade deshalb zugelassen worden. Einzelne deutsche Weinbaugesen-

den liegen in klimatisch sehr ungünstigen Regionen, bringen aber gleichwohl Erzeugnisse mit besonderer und ansprechender Qualität hervor, die allerdings in schlechten Jahren nur nach einer Verbesserung dem Verbraucher als harmonische Weine angeboten werden können. Dies bedeutet natürlich nicht, daß auch vollkommen unausgereifte grüne Trauben zur Weinbereitung verwendet werden dürfen. Die unterste Grenze hinsichtlich des Reifezustandes der Trauben als Ausgangsprodukt des Weines ist rechtlich gesehen durch die Verkehrsauffassung zu ziehen¹⁾. Trauben, die einen gewissen Reifegrad nicht erreicht haben, wird die Verkehrsanschauung nicht mehr als geeignetes Ausgangsprodukt für die Weinherstellung ansehen, wobei wegen der besonderen Lage des deutschen Weinbaus kein zu strenger Maßstab angelegt werden kann. Die Grenzziehung durch die Verkehrsauffassung ist allerdings ein wenig klares Kriterium für die Beurteilung des Reifezustandes der Trauben. Wohl auch deshalb haben die Gerichte diese Frage bei ihren Erörterungen bisher nicht berührt. Dieses Problem bedarf aber dringend einer genaueren Regelung. Bei jedem Naturerzeugnis gibt es Teile, die für die weitere Verwertung als Nahrungsmittel ungeeignet erscheinen. Kleinste Qualitäten müssen ausgeschieden werden. Die Lösung der Frage ist auch deshalb besonders dringlich, weil es vereinzelt immer wieder unter der Devise "je saurer um so besser" zu unbegründeten Frühlesen und einer unzulässigen Verbesserung dieses Lesegutes kommt. Unbegründetes frühes Lesen berechtigt aber keinesfalls zur Verbesserung²⁾.

-
- 1) Die jährliche Festsetzung des Beginns der Traubenlese durch die Gemeindevertretungen hat auf die Verkehrsfähigkeit der Weine, die unter Verstoß gegen diese Festsetzung geerntet wurden, keinen Einfluß.
 - 2) Nur wenn die Frühlese durch Naturereignisse (Frost, Hagel) oder Krankheiten (Stielfäule) gerechtfertigt wird und also auf natürlichen Ursachen beruht, ist eine Verbesserung zulässig (Hieronimi WG, § 3 Anm. 6a; Koch WG § 3 Anm. 2; Stenglein-Schneidewin S. 850 Anm. 5a, der nur bei natürlichen Wachstumsverzögerungen eine Verbesserung zulassen will). Doch wird auch hier ein gewisser Reifezustand vorliegen müssen.

Auch nach dem Inkrafttreten des Gesetzes über Maßnahmen auf dem Gebiete der Weinwirtschaft vom 29. August 1961¹⁾ erscheint eine Regelung über den Reifezustand noch nicht als überflüssig. Zwar dürfen nach diesem Gesetz Grundstücke, die je nach Rebsorte in zehnjährigem Durchschnitt nicht einen Weinmost mit einem in diesem Gesetz festgelegten Mindestgehalt an Grad Öchsle²⁾ erbringen, als Weinberge nicht neu angelegt werden. Damit wird aber nur erreicht, daß der Anbau von Wein in klimatisch für den Weinbau ungeeigneten Gegenden eingestellt wird. Der Verwendung unreifen Lesezeuges in schlechten Jahren und dem unbegründeten Frühlesen wird damit aber kein Einhalt geboten. Wie die Frage des Reifezustandes der Weintrauben in einem kommenden Weingesetz gelöst werden kann, soll später im dritten Teil der Arbeit behandelt werden.

b. Trockenbeeren

Weinbeeren, die einen Teil ihres Saftes verloren haben, gelten bis zu einem gewissen Grad der Schrumpfung noch als frisch. So sind Trockenbeeren, die über die Reife hinaus am Stock belassen wurden und dadurch einen Teil ihres Saftes durch Verdunstung verloren haben, noch als geeignetes Ausgangsprodukt für die Weinbereitung anzusehen. Solche Beeren sind der Grundstoff des Spitzenerzeugnisses "Trockenbeerenauslese", das in Artikel 5 Abs. 9 AVO besonders geschützt ist. Auch durchgefrorene Beeren (Grundstoff der Eisweine) und Beeren, die bis zur Schrumpfung auf Stroh gelagert wurden, gelten noch als frisch. Bei den Strohweinen ist aber darauf zu achten, daß den Trauben während der Lagerung auf Stroh nicht wesentliche Bestandteile entzogen werden. Das Entziehen von Stoffen fällt hier unter den Begriff des Kellerbehandlungsverfahrens und unterliegt deshalb den

1) Vgl. oben S. 14.

2) Die festgelegten Mostgewichte schwanken je nach Rebsorte und Weinbaugegend zwischen 60 und 80 Grad.

allgemeinen Beschränkungen dieser Verfahren¹⁾.

Aus Korinthen, Rosinen und Sultaninen darf dagegen kein Wein mehr hergestellt werden. Das Nachmachen von Weinen ist durch § 9 WG verboten²⁾.

Die Frage, bis zu welchem Grad die Trauben Saft verloren haben dürfen, ohne daß sie ihre Eigenschaft als frische Weintraube einbüßen, ist bei dem augenblicklichen Rechtszustand nur von Fall zu Fall zu entscheiden. Es sollte aber versucht werden, hier eine allgemeine Grenze festzusetzen, die im Gesetz näher umschrieben wird. Im dritten Teil der Arbeit wird auch auf diese Frage zurückzukommen sein.

c. Nachdruck, Hefepreßwein

Der Begriff "frische Weintraube" darf nicht zu eng ausgelegt werden³⁾. Auch der Nachdruck, der durch Auspressen des frischen Tresterkuchens gewonnen wird, und der Hefepreßwein, ein Produkt, das durch Kelterung der flüssigen Hefe, die sich nach der Gärung im Fasse absetzt, entsteht, sind im weiteren Sinne noch aus dem Saft der frischen Weintraube gewonnen. Der Trester ist so lange als frisch anzusehen, als er noch Saft hergibt und keine Essigsäure und Schimmelbildung aufgetreten ist. Eine Hefe kann als frisch gelten, wenn sie in den ersten Wochen des auf die Ernte folgenden Jahres abgestochen wird⁴⁾. Die rechtlichen Grundsätze, die für die Verwendbarkeit des Nachdrucks und Hefepreßweins als Wein gelten, sind für den Praktiker nur schwer zu erkennen und zu überschauen⁵⁾. Aus dem Gesetzes-

1) Vgl. oben S.36

2) Über den Begriff des Nachmachens vgl. Hieronimi WG § 9 Anm. 3 und oben S. 35 u.

3) Koch WG § 1 Anm. 4.

4) Ähnlich Koch WG § 1 Anm. 4.

5) Vgl. auch oben S. 23 f.

text ist nicht unmittelbar zu entnehmen, daß der Nachdruck und der Hefepreßwein nicht in allen Fällen "Wein" ist. Es wäre sicher von Vorteil, wenn die Verkehrsfähigkeit des Nachdrucks und Hefepreßweines im Gesetz unmittelbar geregelt werden würde. Bei der Reform des Weingesetzes sollte versucht werden, diese Frage besser zu lösen.

2. Die alkoholische Gärung

Der Saft der frischen Weintraube muß nach § 1 WG eine alkoholische Gärung durchmachen, wenn das Endprodukt als Wein in den Verkehr gebracht werden soll. Die Frage, wie weit die Gärung fortgeschritten sein muß, war lange Jahre bis zum Inkrafttreten der 7. AVO am 17. Januar 1958 Gegenstand heftigen Streites. Mit verschiedenen an sich zulässigen Mitteln der Kellerbehandlung (Schwefelung, Kaltvergärung, Entkeimungs-Filtration etc.) wurde die Gärung unterbrochen und so eine erhöhte Restsüße beim Wein erzielt. Diese süßen Weine standen bei einem Großteil und vor allem bei den neugeworbenen Kunden in hoher Gunst. Die angewandten Verfahren führten aber zu unerfreulichen Auswüchsen. Heute sind die Verfahren, mit denen dem Wein eine erhöhte Restsüße verliehen werden kann, durch Artikel 4a der 7. AVO insoweit verboten, als dadurch bewirkt wird, daß in offen an den Verbraucher abgegebenem oder auf Flaschen abgefülltem Wein das Gewichtsverhältnis des unvergorenen Zuckers zum vorhandenen Alkohol größer ist als eins zu vier. Infolge dieser Regelung¹⁾, die allerdings nicht auch für die Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen gilt (vgl. Art. 4a Abs. 2 AVO), erlosch die Diskussion über die Frage des Grades der Vergärung der Weine bald wieder.

1) Vgl. oben S. 45 f.

Trotzdem erscheint es aber noch notwendig, die Frage, wie weit Weine im allgemeinen durchgegoren haben müssen, zu beantworten. Der Artikel 4a AVO legt den Grad der Vergärung nur dann fest, wenn die Gärung durch bestimmte, im einzelnen in Artikel 4a AVO genannte Verfahren beeinflusst wird und es sich bei den so behandelten Weinen nicht um die Spitzenerzeugnisse Auslese, Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese handelt. Wieweit aber die Gärung fortgeschritten sein muß, wenn das Endprodukt "Wein" sein soll, und diese in Artikel 4a AVO genannten Verfahren nicht angewendet wurden oder eines der genannten Spitzenerzeugnisse zur Vergärung kommt, läßt sich aus Artikel 4a AVO nicht beantworten. Hier muß auf § 1 WG zurückgegangen werden. Aus der Fassung des § 1 WG ergibt sich allerdings nicht, daß die Gärung zu einer vollständigen Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure führen muß¹⁾. Bei der praktischen Weinbereitung ist dieses Ziel auch nicht zu erreichen, da bei natürlichem Gärablauf immer noch ein gewisser Restzuckergehalt zurückbleibt. Der früher von der Weinkontrolle eingenommene Standpunkt²⁾, zumindest ein verbesserter Wein, der mehr als 5 g Restzucker enthalte, sei gesetzwidrig, findet in § 1 WG keine Stütze³⁾. Maßgebend, bis zu welchem Grad nach § 1 WG ein Wein vergoren haben muß, ist allein die auf der Verkehrsauffassung beruhende Mindestvoraussetzung des "Weincharakters"⁴⁾, die das Er-

1) So Erbs-Kohlhaas Bd. II W 55 § 1 Anm. 1b; zum Problem der vollendeten Gärung vgl. Rieger S. 14 ff. und Hieronimi WG 1. Aufl. § 1 Anm. 4.

2) Vgl. Hieronimi WG 1. Aufl. § 1 Anm. 4.

3) Hieronimi WG 1. Aufl. § 1 Anm. 4.

4) Vgl. oben S. 25 f. Wird durch eines der im Art. 4a AVO genannten Verfahren die Gärung unterbrochen, so sind die Verfahren nicht nur insoweit verboten, als sie die Entstehung des "Weincharakters" verhindern, sondern auch schon dann, wenn sie dazu führen, daß das Gewichtsverhältnis des unvergorenen Zuckers zum vorhandenen Alkohol größer ist als eins zu vier. § 1 WG wird insoweit durch Art. 4a AVO eingeschränkt.

zeugnis "Wein" aufweisen muß. Nach der Verkehrsanschauung muß ein "Wein" die typischen Merkmale eines Weines, also auch einen bestimmten Alkoholgehalt aufweisen, wenn er als "Wein" in den Verkehr gebracht werden soll. Er muß nach Aussehen, Farbe und vor allem Geschmack bereits Wein sein¹⁾. Solange er noch nicht Wein ist, bleibt er Traubenmost, angegozener Most oder auch angegozener Wein (= Testwein, Zusatzwein oder Süßreserve). Dieser ist noch kein "Wein" in dem hier erörterten Sinne, denn er ist nur beschränkt verkehrsfähig²⁾.

III. EINZELFRAGEN AUS DEN ERGÄNZENDEN VORSCHRIFTEN

1. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung durch den Begriff "kleine Menge"

Es wurde schon darauf hingewiesen, daß die Gesetzgebung es für richtig erachtete, so wichtige Kellerbehandlungsverfahren wie die Verbesserung und die Schwefelung in ihrer Anwendbarkeit durch auslegungsbedürftige Merkmale ("guter Jahrgang" - "kleine Menge") zu begrenzen³⁾. Nur wenn bei der Anwendung dieser Verfahren die durch diese Begriffe gezogenen Grenzen beachtet werden, ist das Endprodukt noch "Wein". Es soll hier deshalb für die Schwefelung und dann auch für die Verbesserung kurz dargelegt werden, wo von Rechts wegen die Zulässigkeitsgrenzen dieser Verfahren verlaufen und wie die Praxis, die Weinkontrolle und auch die Rechtsprechung diese Vor-

-
- 1) Koch WG § 1 Anm. 2; vgl. auch LG Frankenthal Wbl 1959, 416 bei der Beurteilung des Testweines (= Zusatzwein oder Süßreserve).
 - 2) Vgl. hierzu Koch WG § 4 Anm. 6 (Zusatzwein).
 - 3) Vgl. oben S. 43 f.

schriften handhaben.

Das Schwefeln dient zur Haltbarmachung des Weines, weil der Schwefel die in den Wein eindringenden Mikroorganismen tötet und ihre Ausbreitung verhindert. Auch sonstige Fehler und Krankheiten, wie das durch Oxydationsvorgänge hervorgerufene Braunwerden, das Kahmigwerden oder der Essig- und Milchsäurestich werden durch Schwefeln wirksam bekämpft. Volle schwere Weine erfordern ebenso wie Weine aus kranken und faulen Trauben mehr Schwefel als leichte und gesunde Weine.

In Artikel 4 Abs. 2 Nr. 4 AVO hieß es, daß die Schwefelung nur erlaubt sei, sofern hierbei lediglich kleine Mengen von schwefeliger Säure oder Schwefelsäure in die Flüssigkeit gelangen. Eine zahlenmäßige Begrenzung des Höchstgehaltes an schwefeliger Säure oder Schwefelsäure ist im Gesetz nicht festgelegt. Der Begriff "kleine Menge" bedarf einer Auslegung für jeden Einzelfall¹⁾, wobei auf die Zwecksetzung zurückzugehen ist. Mittel zu deren Erkenntnis ist die Feststellung der berührten Interessen und deren Rangordnung²⁾.

Allein aus der Wortinterpretierung kann für die Auslegung noch nichts gewonnen werden. Oberster Grundsatz einer Beurteilung des Begriffes "kleine Menge" ist, daß gesundheitliche Schäden für den Verbraucher³⁾ zu vermeiden sind⁴⁾. Ein weiterer Grund für die Begrenzung der Schwefelung muß auf wirtschaftspolitischem Gebiet gesucht werden. Eine zu starke Schwefelung kann den Geschmack des Weines nachteilig beeinflussen oder sonst eine Qualitätsminderung zur Folge haben⁵⁾.

1) Vgl. hierzu die ausführliche Untersuchung von Koch, Probleme S. 22 ff.

2) Vgl. Bartholomeyczik S. 47 ff.

3) Über die gesundheitlichen Auswirkungen geschwefelter Weine vgl. Schanderl, DWZ 1953, 324 und 342 und Gillesen, DWZ 1955, 307.

4) Vgl. hierzu auch AG Freiburg = Wbl 1962, 598 und Koch, Probleme S. 21 a. E. u. S. 29 ff.

5) Koch, Probleme S. 22.

Die für die Anwendung aller Kellerbehandlungsverfahren äußerste Zulässigkeitsgrenze, nämlich die Bewahrung der Art des Weines, war bei der Auslegung des Begriffes "kleine Menge" bis zum Inkrafttreten der 7. Ausführungsverordnung vom 17. Januar 1958 ebenfalls zu berücksichtigen. Die Schwefelung durfte bis dahin nicht mit dem Ziele und in einer solchen Stärke erfolgen, daß dem Wein eine übertriebene Restsüße, die die Art des Weines verdeckte, verblieb¹⁾. Die Frage, bis zu welcher Grenze geschwefelt werden darf, um dem Wein eine gewisse Süße zu erhalten, ist mit dem Erlaß der 7. Ausführungsverordnung vom 17. Januar 1958, die das Prinzip der Arterhaltung in Artikel 4a AVO gesetzlich fixiert hat, aber unproblematisch geworden. An Stelle des Prinzips der Arterhaltung ist jetzt bei der Schwefelung der Artikel 4a AVO zu beachten²⁾.

Die jeweilige Grenze des zulässigen Schwefelzusatzes wäre unter Abwägung all dieser Interessen zu ermitteln. Welche Menge an Schwefel zur Haltbarmachung und Gesunderhaltung des Weines und zur Verhütung von Gesundheitsstörungen beim Verbraucher und zur Vermeidung geschmacklicher Nachteile zulässig ist, kann nach der geltenden gesetzlichen Regelung demnach nicht allgemein gesagt werden. Es kommt im Einzelfalle auf die Beschaffenheit des Weines und den Zweck des Zusatzes an, wobei der Zusatz so niedrig wie technisch möglich zu halten ist³⁾ und die gesundheitliche Unbedenklichkeit des Zusatzes die äußerste Grenze bildet.

-
- 1) Zu streng LG Trier v. 17. 12. 1952 - Aktenz.: 7 Ms 93/51 - II 81/52. Dort wurde jede Schwefelung zur Süßhaltung für unzulässig gehalten.
 - 2) Das Schwefeln ist in Art. 4a AVO zwar nicht ausdrücklich als ein Verfahren, das eine Unterbrechung der Gärung bewirkt, aufgezählt. Die Schwefelung fällt aber trotzdem unter Art. 4a AVO (vgl. auch oben S. 47 f.).
 - 3) Koch WG § 4 Anm. 5c und Koch, Wbl 1957, 316.

Trotzdem legen die Weinkontrolle und die Rechtsprechung¹⁾ ihren Beurteilungen - soweit sie die Schwefelung von Konsumweinen betreffen - bisher allgemein die von der Kommission für die amtliche Weinstatistik gefundenen, von dem preußischen Minister des Inneren in dem Runderlaß vom 30. August 1912 übernommenen festen Werte zugrunde. Dieser Erlaß²⁾, der eine Dienstanweisung für das ehemalige Preußen, aber kein bindendes Recht darstellt, setzt die Höchstmenge für den zulässigen Gehalt an schwefliger Säure für Konsumweine auf 200 mg gesamte und 50 mg freie schweflige Säure im Liter fest. Als Konsumweine sieht der Erlaß diejenigen Weine an, deren Alkoholgehalt, vermehrt um die dem noch vorhandenen Zucker entsprechende Alkoholmenge, nicht mehr beträgt als 10 g in 100 ccm Wein. Wenn die Kellerkontrolle und die Rechtsprechung bei den Kon-

1) So LG Trier v. 17. 12. 1952 - Aktenz.: 7 Ms 93/51 - II 81/52; LG Frankenthal v. 9. 11. 1957 = Wbl 1958, 205, unter Buchstabe a; AG Oppenheim = Wbl 1961, 161; AG Freiburg = Wbl 1962, 598 und indirekt auch BGH vom 27. 3. 1957 = Wbl 1957, 289; vgl. auch Hieronimi WG § 4 Anm. 12 Nr. 4 Ziff. 3; Koch WG § 4 Anm. 5c; Koch, Probleme S. 23 ff.; Goldschmidt S. 137 f. und Hieronimi, Wbl 1958, 184 (185).

2) Der Erlaß lautet:

1. Die Höchstmenge für den zulässigen Gehalt der deutschen Konsumweine an schwefliger Säure ist festzusetzen auf 200 mg gesamte und 50 mg freie schweflige Säure im Liter.
2. Nur Konsumweine, die in den Verkehr gelangen, sollen von dieser Regelung betroffen werden.
3. Als Konsumweine sind diejenigen Weine anzusehen, deren Alkoholgehalt, vermehrt um die dem noch vorhandenen unvergorenen Zucker entsprechende Alkoholmenge, nicht mehr beträgt als 10 g in 100 ccm Wein.
4. Für Weine mit höherem Alkoholgehalt (Hochgewächse, Ausleseweine und dgl.), für Ausschankweine (d.h. im offenen Anbruch liegende Weine) sowie für ausländische Weine ist vorerst von einer Begrenzung des Gehalts an schwefliger Säure abzusehen, da die bisherigen Erhebungen für eine Entscheidung hierüber nicht ausreichen.
5. Von einer Begrenzung des Gehaltes an schwefliger Säure in Traubenmost und Traubenmaische ist abzusehen.

sumweinen grundsätzlich von den Grenzwerten des Erlasses ausgehen, so entspricht dies sicher nicht dem Willen des Gesetzes. Der Gesetzgeber hat absichtlich die Formulierung "kleine Menge" gewählt, um dadurch in jedem Einzelfall die Ermittlung eines dem Sinn der Schwefelungsbeschränkung gerechten Grenzwertes zu ermöglichen.

Andererseits hat die Tatsache, daß die Weinkontrolle und Rechtsprechung bei den Konsumweinen von den Werten 50 mg/l bzw. 200 mg/l ausgehen¹⁾, den Vorteil gehabt, daß dem Weinbereiter in der täglichen Kellerpraxis die schwierige Auslegung des Begriffes "kleine Menge" erspart blieb. Durch die grundsätzlich einheitliche Beurteilung der Schwefelungsgrenzen bei Konsumweinen durch die Weinkontrolle, die, wie die Gerichtspraxis zeigt, von der Rechtsprechung gutgeheißen wird, ist dem Weinbereiter eine sichere Richtschnur gegeben worden.

Man muß sich nach alledem fragen, warum man nicht *de lege ferenda* als Schwefelungsgrenze diese Werte für die Schwefelung der Konsumweine in das Gesetz übernimmt und nur die seltenen Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen davon ausnimmt. Auf diese Frage wird beim Vergleich mit der französischen Regelung nochmals zurückzukommen sein²⁾.

1) Vgl. hierzu auch Holthöfer-Nüse S. 117.

2) Vgl. unten S. 158.

2. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Zuckering durch den Begriff "guter Jahrgang"

Zur Verbesserung der manchmal etwas alkoholarmen oder säurereichen, gleichwohl aber extraktreichen Weine hat das Weingesetz die Trocken- (Zusatz von Zucker) und Naßverbesserung (Zusatz von Zucker in Wasser gelöst) zugelassen.

Die Zulässigkeit der Verbesserung ist in mehrfacher Hinsicht begrenzt. Diese Grenzen sind aber nur zum Teil klar gezogen. Keinen Anlaß zu Zweifeln gibt die quantitative und die zeitliche Begrenzung. Der Wein darf höchstens um ein Viertel der Gesamtmenge und nur zu bestimmten Zeiten¹⁾ verbessert werden. Hinsichtlich der örtlichen Begrenzung der Durchführung der Zuckering ist der eingehend begründeten Auffassung Kochs²⁾ beizupflichten, daß § 3 Abs. 3 WG nicht mit dem Gleichheitsgrundsatz des Artikels 3 Abs. 1 Grundgesetz vereinbar ist. § 3 Abs. 3 WG gilt danach als Recht aus der Zeit vor dem Zusammentritt des Bundestages nicht mehr fort.

Die Frage, wo die qualitative Verbesserungsgrenze verläuft, ist heute zwar bei der Trockenverbesserung, nicht aber bei der Naßverbesserung klar gezogen. Im Gesetz heißt es, daß die Verbesserung nur erfolgen darf, um einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder einem natürlichen Übermaß an Säure abzuhelpen. Ob ein solcher Mangel vorliegt, muß der Weinbereiter anhand eines Vergleichs mit dem aus Trauben gleicher Herkunft und Art in guten Jahrgängen ohne Verbesserung gewonnenen Wein feststellen. Die Auslegung, was unter dem Begriff "guter Jahrgang" zu verstehen ist, wird schon seit

1) Vgl. § 3 Abs. 2 WG.

2) Eine eigene Begründung erscheint hier überflüssig, da Koch in seiner Untersuchung (Koch, Probleme S. 16 ff.) alle wesentlichen Gesichtspunkte erörtert hat.

langer Zeit heftig diskutiert. Heute ist zwar durch die Neufassung des Artikels 2 AVO durch die 7. Ausführungsverordnung vom 17. Januar 1958 genau festgelegt, welchen Zucker bzw. Alkoholgehalt ein "guter Jahrgang" von Trauben gleicher Herkunft und Art hat. Damit ist wenigstens für die Zulässigkeit der Trockenzuckerung, d. h. für die Zuckerung ohne Wasserzusatz ein fester Anhaltspunkt geschaffen worden. Durch die Trockenzuckerung kann einem natürlichen Mangel an Alkohol abgeholfen werden. Ein Wein einer bestimmten Herkunft und Traubenart, der den in Artikel 2 AVO genannten entsprechenden Grenzwert an Alkohol nicht erreicht¹⁾ und dessen Mangel an Zucker oder Alkohol natürliche Ursachen hat, darf bis zu diesem Grenzwert gezuckert werden²⁾.

Für die Naßzuckerung sind die genannten Grenzwerte an Alkohol kein brauchbares Kriterium. Die Grenzwerte geben keine Antwort darauf, wann ein Zusatz von Zucker in Wasser gelöst, d. h. die sogenannte Naßzuckerung zulässig ist. Die Zulässigkeit der Naßzuckerung hängt nicht von der Alkoholmenge, sondern vom Säuregehalt ab. Besteht zwar ein Mangel an Alkohol, entspricht aber der Säuregehalt dem eines Weines, wie er in guten Jahrgängen vorkommt³⁾, so darf zwar Zucker, nicht aber Wasser zugesetzt wer-

-
- 1) Bei Verschnitten aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft bestimmt sich der Grenzwert des Alkoholgehaltes des Weines nach der Zuckerungsbedürftigkeit der Verschnittanteile (RGSt 47, 368 (371)).
 - 2) Bei der Trockenzuckerung benötigt man 0,24 kg Zucker um den Alkoholgehalt in 100 l Most um 1 Grad im Liter zu erhöhen (vgl. Hennig, DWZ 1958, 107; Troost, Wbau 1958, 99). Eine Überschreitung der Grenzwerte bis zu 5 Grad wird von der Weinkontrolle als technische Fehlergrenze im allgemeinen zugebilligt (so Min. für Ernährung, Landw. Weinbau u. Forsten für Rheinland-Pfalz, vgl. Renz, Wbau 1958, 424).
 - 3) Vgl. die grundlegende Entscheidung des RG (RGSt 45, 106 ff.) zur Frage der Zulässigkeit der Naßzuckerung, wenn zwar ein Mangel an Zucker, nicht aber ein Übermaß an Säure vorliegt. Siehe auch Hieronimi WG § 3 Anm. 8b.

den¹⁾. Die Säure würde sonst unter das zulässige Mindestmaß herabgesetzt²⁾. Es bleibt deshalb weiterhin eine gewisse Rechtsunsicherheit in der Frage bestehen, unter welchen Umständen eine Naßzuckerung vorgenommen werden darf. Sie ist nur zulässig, wenn der Säuregehalt höher ist, als er in "guten Jahren" bei Trauben gleicher Art und Herkunft noch vorkommt. Durch Auslegung des Rechtsbegriffs "guter Jahrgang" müßte dieser Wert für jeden Wein, je nach Herkunft und Traubenart gesondert, ermittelt werden. Für seine Auslegung kann der bis zum Inkrafttreten der 7. Ausführungsverordnung vom 17. Januar 1958 geltende frühere Artikel 2 AVO herangezogen werden, der folgenden Inhalt hatte:

Als guter Jahrgang ist ein solcher anzusehen, der sowohl nach dem Zucker- wie nach dem Säuregehalt der durchschnittlichen Zusammensetzung, der als gut anzuerkennenden, aus Trauben gleicher Art und Herkunft gewonnenen Naturweine entspricht. Die von der Natur besonders bevorzugten Jahrgänge kommen als alleiniger Maßstab nicht in Betracht.

Unter Herkunft ist dabei das einzelne Weinbaugebiet zu verstehen³⁾, eine Unterscheidung, die im Prinzip auch von Artikel 2 Abs. 1 der 7. Ausführungsverordnung bei der Festlegung der Alkoholwerte übernommen wurde. Dem erfahrenen Weinbereiter wird es nicht allzu schwer fallen, nach den Erfahrungen in dem betreffenden Gebiet und bei den jeweiligen Sorten den Säuregehalt eines "guten Jahrgangs" ungefähr zu bestimmen. In Grenzfällen wird er aber trotzdem nicht mit der nötigen Sicherheit urteilen können, weil die Auslegung eines so dehnbaren Ausdrucks wie "als gut anzuerkennenden"

1) Vgl. Goldschmidt S. 110.

2) Vgl. Koch WG § 3 Anm. 3.

3) Koch, Probleme S. 16.

immer mit Schwierigkeiten verbunden bleibt. Er kann sich in Zweifelsfällen dann nur an die von verschiedenen Fachleuten empfohlenen, aber nicht rechtsverbindlichen Tabellen halten¹⁾. Diese Tabellen werden aber dem Gesetz nicht ganz gerecht. Der Säuregehalt eines "guten Jahrgangs" ist nach § 3 WG je nach Herkunft und Traubensorte gesondert zu bestimmen und diese Anforderung wird von den Tabellen nicht voll erfüllt, wenn für alle Weißweinsorten und auch für alle Rotweinsorten gleiche Werte benannt werden. Die sehr detaillierten und je nach Grad des Säuregehaltes abgestuften einzelnen Zuckerungstabellen haben alle eines gemeinsam. Sie halten generell eine Naßzuckerung nur dann für zulässig, wenn die Gesamtsäure bei Mosten mit weißen Trauben über 10 Promille und bei roten Trauben über 11 Promille liegt²⁾. Bei einem Säuregehalt von 10 bzw. 11 Promille spielt sich nach Meinung der Fachleute unter Berücksichtigung des durchschnittlichen biologischen Säureabbaues der Säuregehalt auch ohne Naßzuckerung schließlich auf den Wert ein, wie er in "guten Jahren" vorkommt³⁾. Liegt der Säuregehalt über den genannten Grenzwerten, so darf eine Naßzuckerung.

1) Vgl. als Beispiele die Zuckerungstabellen von Buxbaum i. Wbau-Kalender 1961, 190, von Hennig, DWZ 1951, 459 ff., von Kielhöfer für Moselweine, abgedruckt bei Hieronimi WG § 3 Anm. 8a und die Most- und Weinverbesserungstabelle von Böhringer, "Weinblatt-Verlag Neustadt a. d. Weinstraße.

2) Vgl. auch Hieronimi WG § 3 Anm. 8a.

3) Mit Rücksicht darauf, daß der biologische Säureabbau sich nicht voraussehen läßt, wird vom Zuckernden nicht verlangt, daß er bei der Festlegung des Zuckerwasserzusatzes alle Möglichkeiten des biologischen Säureabbaues mit einbezieht. Er muß nur den erfahrungsgemäßen Säureabbau bei der Bemessung des Zuckerwasserzusatzes einrechnen (vgl. Hieronimi WG § 3 Anm. 8 mit einem Hinweis auf die Erläuterungen zum WG von 1892). Hat der Wein infolge eines später eintretenden, ungewöhnlich starken Säureabbaues zu wenig Extrakt, so kann daraus nicht ohne weiteres auf eine Überstreckung des Weines geschlossen werden.

abgestuft nach dem vorhandenen Säuregehalt, im Höchstfalle bis zu 25 %, erfolgen. Unter Berücksichtigung des nach der Hauptgärung noch einsetzenden biologischen Säureabbaues gehen die Fachleute damit generell davon aus, daß ein Wein mit 10 bzw. 11 Promille Säure als "guter Jahrgang" anzusehen sei, und der Säuregehalt durch die Naßzuckerung bis zu ungefähr diesen Grenzwerten herabgedrückt werden darf. Die Richtlinien haben demnach bei der Festsetzung des Säuregehaltes des "guten Jahrgangs" keine Unterscheidung nach Herkunft und Traubensorte getroffen, wie dies nach dem Gesetz erforderlich wäre und auch bei Artikel 2 Abs. 1 der 7. AVO bei der Festsetzung der Alkoholwerte erfolgt ist.

Wenn der Praktiker, die Weinkontrolle und die Gerichte diese Richtlinien bei der Beurteilung der Zulässigkeit der Naßverbesserung einheitlich zugrunde legen sollten, so bestehen dagegen somit Bedenken. Genauso wenig wie man sagen kann, daß alle in Deutschland gewonnenen Weine ohne Rücksicht auf Herkunft und Traubensorte "in guten Jahren" einen gleichen Alkoholwert aufweisen, so kann man auch nicht von einem einheitlichen Säuregehalt für unterschiedslos alle Weine ausgehen. Ein Moselriesling und ein Sylvaner aus der Pfalz weisen in "guten Jahren" sicher nicht den gleichen Säuregehalt auf. Um diesen Bedenken zu begegnen, sollte man bei der Neufassung des Weingesetzes darauf achten, daß der Begriff "guter Jahrgang" auch hinsichtlich des Säuregehaltes eine nähere Umschreibung erfährt oder durch feste Grenzwerte ersetzt wird. Auf diese Frage wird im dritten Teil der Arbeit nochmals eingegangen.

IV. EINZELFRAGEN AUS DEN ALLGEMEINEN REGELUNGEN DES WEINRECHTS

1. Die Weinarten

Der Weinbegriff wird durch die Mindestvoraussetzungen und die ergänzenden Vorschriften begrenzt. Damit ist aber noch nichts darüber ausgesagt, welche einzelnen Weinarten zu dem Begriff des "verkehrs-fähigen Weines" gehören.

a. Weiß-, Rot- und Schillerweine

Daß die Weiß-¹⁾, Rot-²⁾ und Schillerweine³⁾ "Weine" sind, ergibt sich schon daraus, daß sie die Mindestvoraussetzungen erfüllen und nicht mit irgendwelchen besonderen Verfahren behandelt oder weiter verarbeitet wurden. Sie alle haben den Werdegang des § 1 WG von der frischen Weintraube bis zum alkoholischen Getränk durchlaufen. Die Weiß-, Rot- und Schillerweine unterscheiden sich nur dadurch, daß nicht nur weiße Trauben, sondern auch rote Trauben oder Trau-

-
- 1) Weißweine sind alle Weine, die aus weißen Trauben gewonnen oder aus nicht angegorenen blauen Trauben rein weiß gekeltert worden sind (h. A., vgl. Koch, Wbl 1954, 893 und Koch, Wbl 1955, 1029 sowie Stellungnahme des B. M. d. I. v. 10. August 1955 = Wbau 1955, 575 = Wbl 1955, 889 = Hieronimi WG § 2 Anm. 9b; vgl. auch Wbl 1955, 65).
 - 2) Was unter Rotweinen zu verstehen ist, bestimmt sich nach der Verkehrsauffassung (Hieronimi WG § 2 Anm. 9a), wobei Anhaltspunkte vor allem der Geschmack und die Farbe des Endproduktes sind. Die Maische muß auf jeden Fall vor der Kelterung angegoren haben. Rotwein darf nicht durch einen Verschnitt eines Rot- mit einem Weißwein hergestellt werden.
 - 3) Schillerwein muß entsprechend Art. 1 Abs. 1 Ziff. 1 u. 2 AVO hergestellt worden sein. Nach der Verkehrsauffassung ist außerdem aber auch ein Wein, der ohne jede Angärung aus blauen Trauben gewonnen wurde und eine rötliche Farbe aufweist, ein Schillerwein (vgl. Koch WG § 2 Anm. 6c). Die neuerdings aufgetauchte Frage der Bezeichnung "Weißherbst" soll hier nicht erörtert werden.

ben aus gemischtem Satz (Weinberge mit roten und weißen Trauben) verwendet wurden, und die Trauben vor der Kelterung nicht oder teilweise angegoren haben.

Andererseits bedarf es auch keiner näheren Erörterung, daß der Haustrunk nicht "Wein" ist¹⁾. Der Haustrunk ist dem Wein zwar in mancher Hinsicht gleichgestellt. Seine Herstellung wird aber in § 11 WG im Vergleich zur Herstellung des Weines weitgehend erleichtert. Außerdem ist sein Verwendungszweck durch § 11 Abs. 5 WG auch eng begrenzt worden¹⁾.

b. Perl- und Dessertweine

Welche besonderen Weinarten außerdem noch zu dem hier erörterten Weinbegriff gehören, läßt sich am besten danach beurteilen, ob die zu ihrer Herstellung notwendigen Verfahren zu den für die Weinbehandlung zugelassenen Kellerbehandlungsverfahren gehören. So ist das Verfahren, das zur Herstellung der Perlweine dient, in Artikel 4 Abs. 2 Nr. 5 AVO ausdrücklich zugelassen. Nach dieser Vorschrift darf dem Wein reine gasförmige Kohlensäure oder bei der Weingärung entstehende Kohlensäure zugesetzt werden. Mittels dieses Verfahrens lassen sich Perlweine herstellen. Perlweine sind Weine, deren Kohlensäuregehalt erhöht ist²⁾. Nach der Verkehrsauffassung darf die Erhöhung nicht zu einem Druck über 2³⁾ bis 2,5 atü führen, da der Perlwein sonst zu sehr dem Schaumwein angenähert würde. Obwohl Perlwein ein Zwischending zwischen Schaumwein und Wein darstellt, gilt es doch noch als "Wein" in dem hier erörterten Sinne.

1) Vgl. oben S. 9 Fußnote 3.

2) Vgl. Koch WG § 17 Anm. 2.

3) So Hieronimi WG § 17 Anm. 3b I.

Neben dem Perlwein gehört auch der Dessertwein zum Begriff "Wein". Dies zeigen besonders die Weinbehandlungsvorschriften des § 4 Abs. 1 WG in Verbindung mit Artikel 4 Abs. 2 Ziff. 10 und 11 AVO (Zusatz von Zuckercouleur und Alkohol). Durch diese Vorschriften wurden einzelne Verfahren, die zur Behandlung der Dessertweine¹⁾ dienen, für zulässig erklärt. Dessertweine sind nach den Erläuterungen zu dem Entwurf des Gesetzes von 1892 Weine, die reich an Alkohol und Zucker sind und sich dabei durch eine eigenartige Feinheit des Geschmacks auszeichnen. In der amtlichen Begründung zum zweiten Entwurf des Weingesetzes von 1930 heißt es, daß der Verkehr unter Dessertwein einen Wein verstehe, der zur Erzielung eines durch die Gärung des Saftes frischer Trauben allein nicht erreichbaren hohen Gehaltes an Alkohol oder an Alkohol und Zucker besonderen Verfahren (Eindicken des Mostes etc.), in der Regel unter Verwendung von Zusätzen (Alkohol, Trockenbeeren, denen durch Lagerung auf Stroh Feuchtigkeit entzogen wurde) unterworfen worden sei. Außerdem müßte er sich durch einen eigentümlichen Geschmack auszeichnen²⁾. Die Sinnesprobe bleibt deshalb bei der Beurteilung eines Dessertweines immer von entscheidender Bedeutung.

2. Die Wiederherstellung von Weinen

a. Grundsatz: Verbot der Wiederherstellung

Weine, die ihre Eigenschaft als Getränk verloren haben oder die fehlerhaft sind, weil sie entgegen den Kellerbehandlungsvorschriften behandelt wurden, könnten zum Teil ohne größere praktische

1) Vgl. oben S. 41.

2) Dessertweine sind z. B. Malagaweine, Cherryweine, Tarragonaweine, Portweine, Madeiraweine, Samosweine.

Schwierigkeiten wieder mit den zulässigen Kellerbehandlungsmethoden in gesetzmäßige Weine verwandelt werden. So wäre es z. B. leicht möglich, einen überschönten Wein (ein Wein, in dem Cyanverbindungen gelöst blieben)¹⁾ durch einen Verschnitt nach § 2 WG mit einem ordnungsgemäßen, aber leicht eisenhaltigen Wein wieder herzustellen. Das Gesetz läßt eine solche Wiederherstellung von Weinen aber grundsätzlich nicht zu²⁾. Hat ein Wein seine Getränkeeigenschaft verloren, weil er verdorben (§ 4 Ziff. 2 LMG) oder gesundheitsschädlich ist (§ 3 Ziff. 1b LMG), so scheidet grundsätzlich eine Wiederherstellung aus. Wurden bei der Behandlung eines Weines die Kellerbehandlungsvorschriften nicht eingehalten, so soll dieser fehlerhafte Wein vom Verkehr ausgeschlossen bleiben. Das Verbot der Wiederherstellung solcher Weine ist notwendig, um die Bevölkerung vor unbekömmlichen Getränken zu schützen. Zur Erreichung dieses Zieles muß nicht nur das Endprodukt, sondern auch schon die Weinbereitung selbst überwacht werden. Wenn der Winzer einwenden dürfte, er habe das fehlerhafte Erzeugnis mit einem anderen gesetzmäßigen Wein vermischen wollen, um ihm seinen Fehler zu nehmen, so wäre keine wirksame Kontrolle durchzuführen.

Mit einem besonderen Fall der Wiederherstellung von Weinen, nämlich mit der "Rückverbesserung" überzuckerter oder (durch zu großen Wasserzusatz) überstreckter Weine hatte sich die Rechtsprechung in der Vergangenheit immer wieder auseinanderzusetzen. Liegt dem Verstoß gegen die Kellerbehandlungsvorschriften eine Überzuckerung oder eine Überstreckung zugrunde, so könnte dieser Fehler an und für sich durch einen Verschnitt mit einem passenden Na-

1) Die maßgebende Vorschrift des Art. 4 Abs. 2 Ziff. 8 AVO erlaubt die Schönung mit chemisch reinem Ferrocyankalium, sofern der Zusatz so bemessen wird, daß in dem geklärten Erzeugnis keine Cyanverbindungen gelöst verbleiben.

2) Vgl. auch Koch, Wbl 1962, 645.

turwein leicht beseitigt werden. Diese sogenannte Rückverbesserung ist aber nach ständiger Rechtsprechung verboten¹⁾. Auch die von Anfang an geplante Rückverbesserung vermag die einmal eingetretene Verkehrsunfähigkeit des überzuckerten oder überstreckten Weines nicht mehr zu beheben²⁾. Der überzuckerte oder überstreckte Wein ist kein gesetzmäßiger Wein und deshalb als ein Fremdstoff im Sinne des § 4 WG anzusehen.

Während die vorliegende Literatur und Rechtsprechung sich immer wieder mit dem Problem der Rückverbesserung befaßte, hat sie nicht auch klar herausgestellt, daß die Frage, ob ein Verschnitt erlaubt ist oder eine verbotene Wiederherstellung darstellt, auch in anderen Fällen und ganz besonders im Fall der Überschwefelung nur nach sorgfältiger Prüfung beantwortet werden kann. Ein Verschnitt ist nur dann nicht erlaubt und als verbotene Wiederherstellung anzusehen, wenn ein Verschnittanteil eine gesetzwidrige Zusammensetzung aufweist. Es ist also wichtig zu wissen, in welchem Augenblick ein Wein von einem ordnungsgemäßen zu einem gesetzwidrigen Produkt wird. Gerade die Feststellung dieses Umstandes stößt aber manchmal auf Schwierigkeiten.

Bei einem Verstoß gegen Artikel 4a AVO ist die Feststellung dieses Umstandes noch verhältnismäßig leicht zu treffen. Ist bei einem Wein infolge der Behandlung mit einem Verfahren des Artikels 4a AVO das Verhältnis des unvergorenen Zuckers zum vorhandenen Alkohol größer als eins zu vier (wie z. B. beim nicht durchgeregorenen Wein = Zusatz oder Testwein bzw. Süßreserve)³⁾, so ist dieser Wein nach Ar-

1) BGH v. 20. 3. 1956 = BGHSt 9, 164 = NJW 1956, 1079 = Wbl 1956, 460; RGSt 49, 53 ff.; RG JW 1930, 1600 Nr. 22; Holthöfer-Nüse S. 26; Hieronimi WG § 3 Anm. 16.

2) BGH a. a. O.

3) Vgl. oben S. 29 Fußnote 2.

tikel 4a Abs. 1 AVO nur zu beanstanden, wenn er offen an den Verbraucher abgegeben wird oder auf Flaschen abgefüllt ist¹⁾. Vor diesem Zeitpunkt ist dieser Wein demnach nicht als gesetzwidrig zu beurteilen und er darf deshalb im Rahmen des § 2 WG beliebig verschnitten werden. Vorausgesetzt wird hier allerdings, daß er im übrigen den Kellerbehandlungsvorschriften des Weingesetzes und den Ausführungsbestimmungen entspricht²⁾.

Schon weniger leicht ist die Frage zu beantworten, welcher Zeitpunkt für die Beurteilung einer Überschwefelung entscheidend ist. Die Auffassungen sind hier nicht ganz einheitlich. Nach Hieronimi³⁾ ist der maßgebende Augenblick, ähnlich wie bei Artikel 4a AVO, die Zeit der Abgabe an den Verbraucher. Eine ähnliche Ansicht vertrat früher auch Koch⁴⁾, der darauf abstellte, ob der Wein dazu bestimmt war, alsbald in den Verkehr gebracht zu werden. Die neuere Rechtsprechung⁵⁾ und auch Koch⁶⁾ stellen jetzt aber auf den Zeitpunkt ab, zu dem der Wein ausgebaut ist. Dem ist im Interesse einer wirksamen Kellerkontrolle beizupflichten. Der Zweck der Begrenzung des Schwefelgehaltes eines Weines ist, den Verbraucher vor un bekömmlichen Getränken zu schützen. Dieses Ziel kann nur erreicht werden, wenn jeder fertige, zum Verbrauch geeignete Wein, hinsichtlich seines Schwefelgehaltes überprüft werden kann. Die Weinkontrolle und Gerichte müssen die "kleine Menge" im Einzelfall allerdings so festsetzen, daß sie zur Gesunderhaltung des Weines nach dem Ausbau auch unter Berücksichtigung des nachfolgenden selbständigen Abbaus des Schwefelgehaltes ausreicht. Würde man auf den Zeitpunkt abstel-

1) Vgl. hierzu auch Koch WG § 4 Anm. 6 (Zusatzwein).

2) Vgl. oben S. 39 f. Der nicht durchgegozene Wein darf demnach nicht überzuckert oder überstreckt sein.

3) Hieronimi WG § 4 Anm. 12 Nr. 4 Ziff. 3.

4) Koch, Probleme, S. 27.

5) LG Frankenthal = Wbl 1959, 416 (417) (Süßreserveurteil); LG Frankenthal v. 5. 6. 1956 - 14 Kms 3/54 -, teilweise wiedergegeben i. Wbl 1958, 205 (vgl. dort unter Buchstabe a).

6) Koch WG § 4 Anm. 5a und Koch Wbl 1957, 316.

len, in dem der Wein tatsächlich dem Verbrauch zugeführt wird, so könnte der Weinbereiter einer Bestrafung wegen einer Überschwefelung einfach dadurch entgehen, daß er erklärt, er wolle den betroffenen Wein noch längere Zeit lagern oder ihn, sofern er noch nicht auf Flaschen gefüllt ist, noch vor dem Inverkehrbringen mit einem schwefelarmen Wein verschnitten. Dieser Verschnitt wäre dann also nicht als verbotene Wiederherstellung eines gesetzwidrigen Weines anzusehen, denn vor dem Inverkehrbringen wäre die erhöhte Schwefeldosis nicht als gesetzwidrig zu beanstanden. Die Folge der hier vertretenen Ansicht ist dagegen, daß jeder ausgebaute Wein, der einen höheren Schwefelgehalt aufweist als gesetzlich zulässig ist, als gesetzwidriges Erzeugnis von der Weinkontrolle beanstandet werden kann. Die Weinkontrolle kann damit ihrer Aufgabe gerecht werden. Eine Wiederherstellung und damit ein Verschnitt dieses gesetzwidrigen Erzeugnisses mit einem schwefelarmen Wein ist dann nicht mehr gestattet.

b. Ausnahmen vom Wiederherstellungsverbot

Verdorbene Weine, die weder gesundheitsschädlich noch entgegen den Kellerbehandlungsvorschriften behandelt wurden, dürfen in bestimmtem Umfange wiederhergestellt werden. Bei diesen Erzeugnissen, die aufgrund natürlicher oder willkürlicher Ursachen ihre Eigenschaft als Getränk verloren haben, erscheint es angebracht, eine Wiederherstellung nicht ganz auszuschließen. Dadurch erfährt das grundsätzliche Wiederherstellungsverbot eine Durchbrechung. Die Frage, in welchem Rahmen eine Wiederherstellung möglich ist, wird allerdings nicht einheitlich beantwortet¹⁾. Es wird die Meinung vertreten, daß eine Wiederherstellung verdorbener Weine (§ 4 Ziff. 2 LMG) dann

1) Vgl. Koch, Wbl 1962, 645.

erlaubt sei, wenn der Fehler nicht nur verdeckt, sondern wirklich beseitigt werde¹⁾. Die Abgrenzung dieser Begriffe erscheint aber nur schwer möglich. Man wird vielmehr auch hier wesentlich auf die Verbrauchererwartung abstellen müssen. Danach wird ein verdorbener Wein nur dann wiederhergestellt werden dürfen, wenn sein Fehler sich durch eine zulässige Kellerbehandlungsmethode so beseitigen läßt, daß er nach Meinung der Verbraucher dem Endprodukt nicht mehr anhaftet²⁾. In der Praxis kommt als zur Wiederherstellung geeignetes Verfahren in den häufigsten Fällen der Verschnitt (§ 2 WG) in Frage. So können z. B. kranke³⁾ und deshalb als verdorben anzusehende Weine, sowie verdorbener Nachdruck und Hefepreßwein, wenn sich die Fehler dieser Erzeugnisse durch einen Verschnitt voll beseitigen lassen, wiederhergestellt werden⁴⁾. Verdorbener Nachdruck und Hefepreßwein dürfen dann nur in einer solchen Menge verschnitten werden, daß der Verschnitt nicht mehr die Geschmacks-mängel dieser Erzeugnisse aufweist⁵⁾. Wird durch den Verschnitt das verdorbene Erzeugnis allerdings nicht vollkommen von seinem Fehler befreit, sondern wirkt er auch in dem verschnittenen Erzeugnis noch fort, so darf der verdorbene Wein nicht verschnitten, d. h. wiederhergestellt werden⁶⁾. Als Beispiel sei hier der aus Weinresten von benutzten Gläsern bestehende Wein genannt. Die Verkehrsauffassung würde einen Verschnitt von gesetzmäßigen Weinen mit solchen Weinresten

1) So Günther-Marschner S. 212.

2) Vgl. auch Koch, Wbl 1962, 645.

3) So wird z. B. die Meinung vertreten, daß auch ein infolge Essigstiches verdorbener Wein wiederhergestellt werden könne (vgl. den Hinweis Kochs a. a. O.).

4) Vgl. RGSt 45, 215 f.; Hieronimi WG § 2 Anm. 5 gegen Ende.

5) Vgl. BGHSt 9, 164, wo es heißt, daß der Nachdruck, dem die wertvollsten Bestandteile eines Weines fehlen, zumindest dann ein Fremdstoff sei, wenn er dem Wein in unverhältnismäßig großer Menge zugesetzt werde; a. A. LG Mainz v. 15. 12. 1955 = Wbl 1956, 97 mit ablehnender Anmerkung Kochs.

6) Koch WG § 2 Anm. 2 mit weiteren Hinweisen.

doch immer wieder als verdorbenen Wein ansehen¹⁾. Bei der Reform des Weingesetzes sollte man darauf achten, daß die umstrittene Frage der Wiederherstellung in irgendeiner Form gesetzlich geklärt wird. Im letzten Teil der Arbeit wird deshalb auf diese Frage nochmals einzugehen sein. Im übrigen sei auf das S. 23 und S. 24 Ausgeführte verwiesen.

1) RG GoltdArch. 53. Jahrg. S. 438 f.

Z W E I T E R T E I L

DAS FRANZÖSISCHE RECHT

A. DIE ENTWICKLUNG DER GESETZGEBUNG

Das Ziel der ersten gesetzlichen Vorschriften auf dem Gebiete des Weinrechts in Frankreich war es vor allem, der Täuschung im Handelsverkehr mit Wein entgegenzuwirken. An erster Stelle ist hier die ordonnance de Jean le Bon vom 30. Januar 1350 zu nennen. Sie verbot den Verschnitt von Weinen verschiedener Herkunft und die Bezeichnung eines Weines mit einem anderen Namen als dem des Ursprungslandes. Seit dem 14. Jahrhundert sahen die staatliche Macht sowie die Zusammenschlüsse der Berufsstände in der Bekämpfung der Täuschung, aber auch der Weinverfälschung, eine stetig an Bedeutung gewinnende Aufgabe. Die Revolution von 1789 störte vorübergehend diese Entwicklung. Sie verkündete die Freiheit des Handels. Dies hatte bald zur Folge, daß mit unsauberen Mitteln versucht wurde, die Konkurrenzfähigkeit zu steigern. Dem wurde bald durch die Gesetze vom 16. - 24. August 1790 und 19. - 22. Juli 1791 und die Artikel 318, 423, 475 und 477 des Code pénal entgegengewirkt¹⁾. Die schädlichen Folgen der Weinverfälschung für die menschliche Gesundheit machten eine noch strengere Ordnung notwendig. Das Gesetz vom 5. Mai 1855 erklärte das Gesetz vom 27. Mai 1851, das bis dahin nur für die Nahrungsmittel im allgemeinen galt, auch für die Getränke im

1) Vgl. Magnet S. 3.

besonderen anwendbar. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts bildeten diese beiden Gesetze und der Artikel 423 des Code pénal die gesetzliche Grundlage für die Bestrafung der Weinfälschung¹⁾. Mit den Gesetzen vom 14. August 1889²⁾, 11. Juli 1891³⁾, 24. Juli 1894⁴⁾ und vom 6. August 1897⁵⁾ wurde die Gesetzgebung auf diesem Gebiet vervollständigt. Erst das Gesetz vom 14. August 1889, das auch das Gesetz "Griffe" genannt wird⁶⁾, gab zum ersten Mal eine Umschreibung des Begriffes "Wein". Ihre Bewährungsprobe lieferte diese Definition schon bald nach der Krise in den Jahren 1875 bis 1886, die durch die Reblaus verursacht worden war. Die für den Verbraucher und den Weinbauer gleich schädlichen, damals angewandten Weinbehandlungsverfahren konnten mit Hilfe des Gesetzes von 1889 weitgehend bekämpft werden.

Bestimmend für die Bekämpfung der Weinfälschung wurde in der Folgezeit aber das Strafgesetz vom 1. August 1905⁷⁾. Es war eine glückte Synthese aller vorausgehenden Gesetze und so allgemein gefaßt, daß alle späteren Regelungen darin einzubauen waren. Das Gesetz verbot und bestrafte die Fälschung und Täuschung im Warenverkehr. Damit war auch die Fälschung des Handelsobjektes Wein unter Strafe gestellt. Zu diesem Gesetz wurden in der Folgezeit zahlreiche weinrechtliche Vorschriften erlassen, die genauer regelten, wie ein Wein behandelt werden durfte, wenn ein Verstoß gegen das Gesetz vom 1. August 1905 vermieden werden sollte⁸⁾. Es würde zu weit

1) Vgl. Magnet S. 3 und Rozier Nr. 2.

2) D 1880, 4, 110.

3) D 1891, 4, 65.

4) D 1894, 4, 105.

5) D 1897, 4, 47.

6) Die Benennung erfolgte nach dem Senator Griffe, dessen Bericht über die Lage des Weinbaues an den Senat Anlaß zur Schaffung des Gesetzes gab.

7) J. O. 5. 8. 1905.

8) Vgl. hierzu Combes Préface 5. Abs. u. Avant-Propos 7. Abs.

führen, auf all diese Einzelvorschriften einzugehen. Von besonderer Bedeutung im Rahmen dieser Arbeit werden sich aber die Vorschriften erweisen, die in Artikel 4 Code du Vin, der die erlaubten Wein- und Mostbehandlungsverfahren aufzählt, zusammengefaßt sind.

Diese ganze Gesetzgebung war vorwiegend auf die Erhaltung des Weines als Naturprodukt gerichtet. Sie sah keinerlei Maßnahmen vor, durch Schaffung von Qualitätsbegriffen den Weinabsatz zu heben. Nach harten und langen Auseinandersetzungen wurde schließlich mit dem Gesetz vom 6. Mai 1919¹⁾ eine Entwicklung eingeleitet, die die "Appellation d'origine" von einer reinen Herkunftsangabe zu einem Qualitätsbegriff ausbaute. Die Appellation d'origine wurde den Weinen vorbehalten, die aus einem nach den "usages locaux, loyaux et constants" abgegrenzten Gebiet mit ähnlicher Bodenbeschaffenheit stammten und die noch bestimmten weiteren qualitativen Anforderungen (wie z.B. Rebsorte) genügten. Diese besonders auf Betreiben von Capus²⁾ immer weiter verfeinerte Regelung hatte schließlich zur Folge, daß das französische Weinrecht³⁾ eine Aufteilung der Weine in folgende vier Klassen vornahm:

vins de pays	}	vins de la consommation
vins de coupage		courante
vins d'appellation d'origine		
vins d'importation		

Für jede dieser Gruppen stellte das Gesetz besondere Anforderungen auf. Jeder in Frankreich gehandelte Wein muß den Anforderungen einer dieser Gruppen genügen. Die beiden Klassen vins de pays und

1) D 1922, 4, 60.

2) Französischer Landwirtschaftsminister und zeitweiliger Präsident des I. N. A. O. Wegen der Verdienste von Capus um die Qualitätsweinpolitik vgl. Le Vin de France dans l'Histoire 1953, S. 52.

3) Maßgebend ist das folgende Gesetz: Loi sur les vins et les boissons du 1 - 1 - 1930 (D 1930, 4, 253).

vins de coupage stellen die Gruppe der "vins de la consommation courante" dar. Auf sie wird in der Untersuchung des Weinbegriffes näher eingegangen werden. Die vins d'appellation d'origine gelten dagegen als die eigentlichen Qualitätsweine Frankreichs und machen auch nur 10 bis 20 % der französischen Weinerzeugung aus. Auf sie näher einzugehen, muß die Aufgabe einer gesonderten, sich mit dem Qualitätsweinbegriff befassenden Untersuchung bleiben. Die letzte Gruppe, die vins d'importation werden dagegen in der vorliegenden Untersuchung kurz erörtert werden¹⁾.

Um die vielfältigen weinrechtlichen Gesetzestexte unter einheitlichen Gesichtspunkten zusammenzufassen, bestimmte schließlich Artikel 9 des Gesetzes vom 28. März 1936²⁾, daß der Code du Vin zu schaffen sei. In dem Code du Vin sind die materiellen und verfahrensrechtlichen Bestimmungen, die sich mit der Erzeugung, dem Handel und der steuerrechtlichen Behandlung des Weines befassen, enthalten. Der Code du Vin ist kein einheitlich konzipiertes Gesetz, sondern eine Sammlung von Einzelvorschriften. Der Code du Vin, der durch das Dekret vom 1. Dezember 1936³⁾ verkündet wurde, sollte es dem Produzenten, dem Händler, dem Verbraucher und der Rechtsprechung ermöglichen, sich einen Überblick über die besonderen, nur für das Erzeugnis "Wein" geltenden Vorschriften zu verschaffen. Er ist aber wenig glücklich aufgebaut⁴⁾. Die Vorschriften, die sich mit der Definition und der Behandlung des Weines befassen, sind mit Vorschriften rein wirtschaftlichen oder steuerrechtlichen Inhalts so verflochten, daß sich selbst der Jurist, aber noch viel weniger der Erzeuger, in diesem "Irrgarten"⁵⁾ sicher zurechtfinden kann. Sicher sind viele

1) Vgl. unten S. 115.

2) D 1937, 4, 110.

3) D 1937, 4, 112.

4) So auch Combes Avant-Propos 7. Abs.

5) So auch Combes Avant-Propos 7. Abs., der dort von "le dédale de ces textes" spricht.

Einzelregelungen der französischen Gesetzgebung oder auch ganze Rechtsgebiete, wie die Qualitätseinstufung der Weine, unter Berücksichtigung der französischen Produktionsbedingungen überzeugend und sogar vorbildlich. Die Hereinnahme all dieser Einzelvorschriften in eine einzige Gesetzessammlung mit 351 zum Teil sehr umfangreichen Artikeln macht es aber fast unmöglich, diese Regelungen schnell und sicher zu überblicken.

Schließlich ist der Code du Vin in Einzelheiten heute schon wieder überholt. Seit 1936 ergingen über 170 neue Gesetze und Dekrete¹⁾, die in den Code du Vin noch nicht eingearbeitet wurden. Eine Neufassung der Code du Vin ist geplant, aber noch nicht verwirklicht. Bei dieser Zahl von neuen Vorschriften ist es nicht möglich, auf sie an dieser Stelle näher einzugehen. Soweit sie im Rahmen der Arbeit von Bedeutung sind, wird auf sie dann besonders Bezug genommen werden.

B. DER GEGENSTAND DER UNTERSUCHUNG: LE VIN PROPRE A LA VENTE

Auch bei der Erörterung der französischen Weingesetzgebung soll zunächst der zu behandelnde Weinbegriff deutlich abgegrenzt werden. Der Code du Vin gebraucht das Wort "Wein" nicht in dem Sinne, daß darunter nur Weine, die dem Gesetz entsprechen, zu verstehen sind. Als Beispiel sei hier nur auf Artikel 3 des Code du Vin verwiesen, der auch Erzeugnisse, die dem Verbrauch nicht zugeführt werden dürfen, noch als Weine bezeichnet. Aus der Sicht des Verbrauchers ist aber

1) Vgl. Mémento S. 341.

gerade der gesetzmäßige Wein, der Wein, der dem Verbraucher also angeboten werden darf, der entscheidende Weinbegriff. Deshalb soll auch die Untersuchung darauf ausgerichtet sein, diesen Begriff zu umreißen. Weine, die den gesetzlichen Anforderungen nicht genügen, unterliegen im französischen Recht den verschiedensten Verboten. Sie dürfen nicht hergestellt, nicht ausgestellt, nicht verschickt, nicht zum Verkauf bereitgehalten, vor allem aber auch nicht verkauft werden. Der Begriff des "vin propre à la vente", also des Weines, der tatsächlich dem Verbraucher ausgeliefert wird, bietet sich als der am besten für eine Untersuchung geeignete Begriff "Wein" an. Die Grundlagen dieses Verbotes, ungesetzliche Erzeugnisse als Wein zu verkaufen, finden sich in Artikel 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 und in den Artikeln 1, 7 und 292 des Code du Vin. Diese Vorschriften enthalten neben anderen Verboten alle das Verbot, solche Weine zu verkaufen, die aus den in den Bestimmungen im einzelnen genannten Gründen nicht den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Durch den Begriff des "vin propre à la vente", d.h. des zum Verkauf zugelassenen Weines, wird allerdings die unentgeltliche Abgabe von Wein grundsätzlich nicht erfaßt. Unter Verkauf (vente)¹⁾ ist nur die Abgabe von Waren aufgrund entgeltlicher Verträge zu verstehen. Diese Einschränkung erklärt sich aus der Natur des Gesetzes vom 1. August 1905, auf dem auch die Verbotsvorschriften des Code du Vin aufbauen. Das Gesetz vom 1. August 1905 soll betrügerischen Handlungen im weitesten Sinne (fraude) im Warenverkehr entgegenwirken und damit im engeren Sinne auch dem Verkauf gefälschten Weines. Schenkungen werden durch dieses Gesetz nicht betroffen. Wird z. B. dem Wein Wasser zugesetzt, ein Verfahren, das in Frankreich streng verboten ist²⁾, und soll der gestreckte Wein verkauft werden, so ist

1) Über den Begriff "vente" vgl. Rozier Nr. 835 und Nr. 808 sowie Art. 1582 des Code Civil.

2) Vgl. Art. 8 Code du Vin.

das Mischen mit Wasser (mouillage) verboten und zwar auch dann, wenn der Empfänger von dem Wasserzusatz weiß oder gar vom Verkäufer darauf hingewiesen worden ist. Soll der Wein aber verschenkt werden, so liegt keine strafbare Fälschung vor¹⁾. Lediglich wenn die Schenkung ein verdorbenes oder giftiges Erzeugnis zum Gegenstand hat, wurde sie von der Rechtsprechung²⁾ doch wieder dem Gesetz vom 1. August 1905 unterworfen. Der Verkehr solcher Erzeugnisse ist im öffentlichen Interesse verboten, unabhängig davon, ob die Abgabe unentgeltlich oder entgeltlich erfolgt und ob der Empfänger Kenntnis von der Verfassung des Produktes hat³⁾.

Diejenigen Erzeugnisse, die nur in Verbindung mit noch einer anderen Kennzeichnung als Weine bezeichnet und verkauft werden dürfen, sind nicht Gegenstand der vorliegenden Untersuchung. Hierzu gehören die Vorprodukte und vor allem die Weiterverarbeitungsprodukte des Weines. Als Vorprodukt des Weines ist hier der "vin doux" zu nennen, der von Artikel 2 Code du Vin als der in Gärung befindliche Most der frischen Weintraube beschrieben wird. Weiterverarbeitungserzeugnisse aus Bestandteilen der Trauben sind der "vin de marc" oder der "piquette" sowie der "vin de sucre", alles Erzeugnisse, deren Herstellung früher zum eigenen Verbrauch zulässig war, neuerdings aber verboten ist⁴⁾. Auch die Spezialweine, wie die Schaumweine (vins mousseux), die sogenannten "vins doux naturels", die "vins de liqueur", die "mistelles" und die "vermouths - apéritifs à

1) Vgl. Magnet S. 128 unten.

2) Tr. corr. Auxerre, 8 juillet 1920 = G. T. 10 avril 1921; vgl. auch Magnet S. 29 Buchstabe g.

3) Vgl. Magnet S. 29 Buchstabe g.

4) Die Bestimmungen (Art. 147 bis 151 Code du Vin) nach denen aus gewässertem Trester ohne ("piquette") oder mit Zuckerzusatz ("vin de sucre") zum eigenen Verbrauch Getränke hergestellt werden durften, sind außer Kraft gesetzt (vgl. Mémento S. 372).

base de vins"¹⁾ fallen nicht mehr in den Rahmen der vorliegenden Untersuchung.

Für die Schaumweine gelten zwar auch die Vorschriften über die Definition des Weines sowie die Regelungen der Artikel 3 ("vins impropres à la consommation") und 4 (Wein- und Mostbehandlungsverfahren) des Code du Vin²⁾. Einige zusätzliche Verfahren sind aber nur der Herstellung der verschiedenen Schaumweine vorbehalten³⁾, deren wesentliches Ziel es ist, dem Wein ein Mehr an Kohlensäure zu verschaffen. Durch diesen künstlich erhöhten Kohlensäuregehalt sind die Schaumweine deutlich von den übrigen Weinen unterschieden. Dies schlägt sich auch in der Bezeichnung nieder.

-
- 1) Die vier zuletzt genannten Erzeugnisse wurden durch das Dekret vom 31. Januar 1930 und Art. 15 des "décret-loi" vom 31. Juli 1935 (zitiert bei Rozier Nr. 489) wie folgt definiert:
- a. vins doux naturels: Ces vins sont produits, dans leur quasi totalité, dans les Pyrénées-Orientales; il y est ajouté, au cours de leur fermentation une petite quantité d'alcool. La définition précise de ces vins se trouve inscrite sous l'article 166 du Code du Vin.
 - b. vins de liqueur: Le vin de liqueur est obtenu avec des moûts de raisins frais, crus ou cuits, partiellement concentrés, ou non, et additionnés d'alcool, soit avant, soit pendant, soit après la fermentation, sans cependant que la quantité d'alcool ajoutée soit supérieure à celle qui est nécessaire pour porter la richesse alcoolique réelle du vin de liqueur obtenu à plus de 23 degrés.
 - c. mistelles: Les mistelles sont des moûts de raisins frais très riches en sucre et mutés ordinairement à l'alcool avant toute fermentation.
 - d. vermouths-apéritifs à base de vins: Ce sont des produits de fabrication à base de mistelles, de vin blanc et de vins de liqueur additionnés de substances diverses.
- 2) Vgl. Rozier Nr. 161.
- 3) So z. B. die Gärung auf der Flasche (Art. 161) oder im Tank (Art. 163) und die Anreicherung mit Kohlensäure (Art. 164 Code du Vin).

Die übrigen Spezialweine heben sich von den "zum Verkauf zugelassenen Weinen" insbesondere dadurch ab, daß sie einen Alkoholzusatz erhalten haben. Nach Artikel 8 Code du Vin ist es verboten, dem Wein Alkohol zuzusetzen. Der Grundstoff dieser Spezialweine ist Wein. Durch die Weiterverarbeitung werden sie aber zu eigenständigen Erzeugnissen mit besonderer Bezeichnung. Einer der genannten Spezialweine, der sogenannte "vin doux naturel"¹⁾ wird zwar steuerrechtlich als Wein behandelt. Damit ist aber nicht das Recht verbunden, diesen Wein im Handelsverkehr, in dem der Verbraucher geschützt werden soll, nur unter der Bezeichnung "Wein" zu handeln. Dem gemäß Artikel 166 Code du Vin mit Alkohol angereicherten Erzeugnis ist die Bezeichnung "vin doux naturel" zugedacht. Lediglich aus wirtschaftlichen Gründen hat der Gesetzgeber die "vins doux naturels" steuerrechtlich den Weinen zugeordnet. Die auf den Weinen lastende Verbrauchssteuer ist geringer als die auf den sogenannten "dilutions alcooliques" lastenden Abgaben, zu denen die anderen alkoholisierten Spezialweine steuerrechtlich gehören. Man wollte durch diese seit 1898 bestehende Regelung die Weinbauern in den Gegenden, in denen die besonderen Traubensorten, aus denen die "vins doux naturels" hergestellt werden, begünstigen. Diese Weinbaugebiete erbringen nur geringe Erträge.

Die Untersuchung des Begriffes des "vin propre à la vente" wird in erster Linie auf den Wein französischer Herkunft abgestellt werden. Ausländische Erzeugnisse, die nach Frankreich eingeführt werden, unterliegen grundsätzlich nicht den französischen, sondern den Herstellungsvorschriften des Landes der Herkunft. Auf diese Sonderstellung der Importweine wird später noch kurz einzugehen sein.

1) Über die "vins doux naturels" im allgemeinen vgl. Wbl 1962, 458.

C. DER AUFBAU DES BEGRIFFES DES "VIN PROPRE À LA VENTE" UND SEINE ABGRENZUNG

I. DIE GRUNDLAGEN DER BEURTEILUNG UND IHR ZUSAMMENHANG

1. Die Gesetze

a. Der Code du Vin und neuere Vorschriften

Die entscheidende Grundlage für die Beurteilung des Weinbegriffes im französischen Recht ist der Code du Vin. Der Code du Vin enthält eine grundlegende Definition des Begriffes Wein und befaßt sich damit, wie ein Wein ausgebaut und behandelt werden darf. Da in dem Code du Vin die weinrechtlichen Vorschriften nur bis zum Stande vom 1. November 1936 eingearbeitet sind, müssen bei der Beurteilung des Begriffes "Wein" auch die zahlreichen später erlassenen Vorschriften mitberücksichtigt werden, die im einzelnen hier aber nicht aufgezählt werden können.

b. Das Gesetz vom 1. August 1905

Der Code du Vin enthält nur solche Vorschriften, die sich im besonderen und allein mit dem Erzeugnis "Wein" befassen. Manche der Einzelvorschriften des nicht als einheitliches Gesetz entworfenen Code du Vin sind oft nur Durchführungsvorschriften zu anderen Gesetzen, die allgemeiner gefaßt sind und sich nicht allein mit dem Produkt "Wein" befassen. Diese allgemeine Regelungen, die außer auf den Wein auch auf andere Erzeugnisse zutreffen, wurden in den Code du Vin nicht aufgenommen. Schon deshalb bleibt das Gesetz vom

1. August 1905¹⁾, das allgemein die Unterdrückung betrügerischer Handlungen im Warenverkehr im weitesten Sinne und damit auch die Verhinderung von Fälschungen von Nahrungsmitteln und Getränken bezweckt, bei der Beurteilung des Begriffes des "vin propre à la vente" von grundlegender Bedeutung. Viele Regelungen des Code du Vin, die im Rahmen dieser Arbeit heranzuziehen sind, bauen auf dem allgemein gefaßten Gesetz vom 1. August 1905 auf. So stellt vor allem Artikel 4 Code du Vin, der die Zulässigkeit der Wein- und Mostbehandlungsverfahren regelt, nur eine Durchführungsbestimmung zu dem Gesetz vom 1. August 1905 dar. Artikel 3 des Gesetzes vom 1. August 1905²⁾ verbietet es unter anderem ganz allgemein, verfälschte Erzeugnisse zum Verkauf zu bringen. Ob aber das Erzeugnis "Wein" verfälscht ist, muß nach Artikel 4 Code du Vin beurteilt werden. Deshalb heißt es in Artikel 4 Code du Vin zu Beginn: "Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses, aux termes de la loi du 1^{er} août 1905, les opérations ci-après énumérées".

Aber auch aus einem anderen Grunde ist das allgemein gefaßte Gesetz vom 1. August 1905 als Beurteilungsgrundlage noch von Bedeutung. Die Durchführungsvorschriften zu diesem Gesetz, die das Produkt "Wein" betreffen und deshalb in den Code du Vin aufgenommen wurden, regeln nicht abschließend, wie ein "Wein" aus der Sicht des

1) J. O. 5.8.1905.

2) § 2 des Art. 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 lautet:
Seront punis des peines portées par l'article 1^{er} de la présente loi:
Abs. 1:

.....

Abs. 2:

Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés ou corrompus ou toxiques.

Gesetzes vom 1. August 1905 hergestellt und beschaffen sein muß¹⁾. Fehlen aber Durchführungsvorschriften, so bleibt als Grundlage für die Beurteilung der Frage, ob ein Wein gesetzmäßig ist, nur der allgemeine Text des Gesetzes vom 1. August 1905 und hier vor allem der schon genannte Artikel 3. Eine weitere gesetzliche Grundlage besteht dann nicht mehr.

c. Die Vorschriften der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Der Vertrag über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft vom 25. März 1957 und die Verordnung (Nr. 24) über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktordnung für Wein vom 4. April 1962²⁾ sind als supranationales Recht auch in dem Mitgliedstaat Frankreich gültig. Diese Vorschriften sind genau wie in Deutschland aber jetzt noch ohne unmittelbaren Einfluß auf den Weinbegriff. Sie scheiden deshalb als Beurteilungsgrundlage aus.

2. Die "usages"

Der Code du Vin regelt zwar sehr eingehend, wie ein "Wein" beschaffen sein muß und wie er behandelt werden darf. Trotzdem ist diese Regelung aber nicht vollständig. Ob ein Wein gesetzmäßig und daher verkaufsfähig ist, muß oft, worauf schon hingewiesen wurde, nach Artikel 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 beurteilt werden, der den Verkauf verfälschter, verdorbener oder giftiger Erzeugnisse verbietet. Die dann allein anhand des Artikels 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 vorzunehmende Beurteilung der Verkehrsfähigkeit eines Weines

1) Als Beispiel hierzu vgl. unten S. 108 (die überlieferten mechanischen Verfahren).

2) Abgedruckt i. Wbl 1962, 520.

stößt teilweise auf Auslegungsschwierigkeiten. Unter welchen Umständen nach Artikel 3 Code du Vin ein Wein verdorben oder giftig ist, kann aber aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse und langjähriger Erfahrungen ohne größere Mühe festgestellt werden. Die Beurteilung der Frage, ob ein Lebensmittel verfälscht ist, fällt dagegen, wenn rechtssätzliche Vorschriften fehlen und die Auslegung allein anhand des Artikels 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 vorzunehmen ist, schon schwerer. Für die Entscheidung dieser Frage hat das französische Recht aber einen eigenen Beurteilungsmaßstab, und zwar die "usages", entwickelt. Fehlen rechtssätzliche Vorschriften, dann müssen die Gerichte nach den "usages locaux et constants" beurteilen, wie ein unverfälschter "Wein" zusammengesetzt sein muß¹⁾. Die Beurteilung nach den "usages" ist trotz der eingehenden Regelung der Weinherstellung in dem Code du Vin von einer gewissen praktischen Bedeutung. Bei der Frage der Zulässigkeit der überlieferten mechanischen Verfahren und auch der Zulässigkeit der Blauschönung kann nicht auf die Beurteilung nach den "usages" verzichtet werden²⁾. Die "usages" müssen gewissen Anforderungen genügen³⁾. Es ist erforderlich, daß die Gebräuche von der Allgemeinheit aufgenommen und befolgt (usages locaux)⁴⁾, in der Öffentlichkeit angewandt und als rechtens anerkannt (usages loyaux) werden. Außerdem müssen die Gebräuche über eine gewisse Zeit hinweg als maßgebliche Richtschnur gedient haben (usages constants). Eine dauernde

1) Vgl. Magnet S. 24; dort (S. 24 unten) ist auch der seltene Fall erörtert, daß bei einer Gesetzeslücke die Beurteilung nach den "usages" vor bestimmten tatsächlichen Begebenheiten zurückweichen muß (so Cr. app. Lyon, 23 Février 1925 = G. P. 1925, II, 41). Im Rahmen der vorliegenden Untersuchung hat diese Besonderheit allerdings keine Bedeutung.

2) Vgl. unten S. 108 für die überlieferten mechanischen Verfahren und unten S. 105 für die Blauschönung.

3) Vgl. Magnet S. 241.

4) Vgl. hierzu auch Cass. civ., 22 avril 1939 = G. P. 1939, I, 943.

Übung ist nur dann nicht erforderlich, wenn der Gebrauch ausdrücklich oder stillschweigend durch alle Betroffenen gebilligt worden ist¹⁾. Wegen der Dauer der Übung hat sich die Rechtsprechung nicht auf eine bestimmte Zeitdauer als Beurteilungsgrundlage festgelegt. Es herrscht aber ein strenger Maßstab. So hat z.B. der Cour d'appel von Orléans²⁾ einen seit 40 Jahren geübten Brauch nicht als ausreichend angesehen.

II. DIE MINDESTVORAUSSETZUNGEN DES BEGRIFFES DES "VIN PROPRE À LA VENTE"

1. Einführung

Alle Weine französischer Herkunft, die in Frankreich verkauft werden sollen, müssen bestimmte, für alle Weine gleiche Voraussetzungen erfüllen. Der Begriff "Wein" in dem Sinne, in dem er hier erörtert wird, erschöpft sich aber nicht in diesen begriffsnotwendigen Anforderungen. Die Mindestanforderungen werden durch die Kellerbehandlungsvorschriften und die Regelung über die Klassifizierung der Weine noch ergänzt.

Zunächst soll sich die Untersuchung aber nur auf die Mindestvoraussetzungen erstrecken. In dem Überblick über diese Anforderungen wird auch darauf hingewiesen werden, aus welchen Bestimmungen sich ergibt, daß Erzeugnisse, die diesen Anforderungen nicht genügen, nicht als "Wein" zum Verkauf zugelassen werden.

1) Vgl. Magnet S. 241.

2) Trib. civ. d'Orléans 17 mai 1933 = D.H. 1933, J, 404.

2. Der Werdegang des Weines

Ausgangspunkt der Bestimmung des Begriffes des "vin propre à la vente" ist der Code du Vin und hier wiederum der Artikel 1¹⁾. In ihm ist die erste der Mindestvoraussetzungen festgelegt, wenn es dort heißt, daß ein Wein ausschließlich durch die Gärung frischer Trauben oder des Saftes frischer Trauben hergestellt wird. Durch die Aufnahme der Formulierung "frische Traube" in Artikel 1 Code du Vin ist klargestellt, daß auch durch die Gärung der Maisone, also nicht nur durch die Gärung des "Saftes der frischen Trauben" Wein gewonnen werden kann. Die Herstellung der Rot- und Schillerweine wird damit ausdrücklich auch schon durch Artikel 1 Code du Vin angesprochen. Mit Artikel 1 Code du Vin ist gleichzeitig eine entsprechende Verbotsnorm verbunden. Die Vorschrift bestimmt, daß Erzeugnisse, die den durch Artikel 1 Code du Vin festgelegten Werdegang nicht durchlaufen haben, nicht unter der Bezeichnung "Wein" hergestellt, versandt, verkauft, feilgehalten oder zum Zwecke des Verkaufs gelagert werden dürfen.

3. Die Eigenschaft eines Getränks (la corruption, la toxicité)

Nicht aber jedes Getränk, das Artikel 1 Code du Vin entspricht, ist verkehrsfähig. Wein ist ein Getränk und muß deshalb als weitere Mindestvoraussetzung die Anforderungen erfüllen, die gemeinhin an ein Getränk gestellt werden. Ein Erzeugnis, das infolge natürlicher Einflüsse verdorben (corrompu) oder aus irgendwelchen Gründen giftig (toxique) ist, darf deshalb nach Artikel 3²⁾ des Gesetzes

1) Vgl. Art. 1^{er} im Anhang.

2) Wegen des Textes des Art. 3 vgl. oben S. 89 Fußnote 2.

vom 1. August 1905 nicht verkauft werden¹⁾. Unter welchen Umständen ein Nahrungsmittel oder insbesondere der Wein als giftig oder verdorben anzusehen ist, hat der Gesetzgeber nicht festgelegt. Giftig ist ein Lebensmittel dann, wenn es geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu schädigen²⁾. Die Rechtsprechung³⁾ sieht ein Lebensmittel als verdorben an, wenn es aus irgendwelchen Gründen eine tiefgehende Umwandlung durchgemacht hat, infolge der es zum Verbrauch oder zum gedachten Verwendungszweck ungeeignet geworden ist.

4. Die Fehlerfreiheit im Sinne des Artikels 3 Code du Vin (vins impropres à la consommation)

Die französische Gesetzgebung hat aber nicht nur die verdorbenen und giftigen Weine nicht zum Verkauf zugelassen. Sie hat außerdem auch Weine, die bestimmte Fehler aufweisen, als zum Verbrauch ungeeignet erklärt. Die französischen Weine müssen frei von diesen Fehlern sein. Dies ist die dritte Mindestvoraussetzung. Die Art dieser Mängel ergibt sich aus Artikel 3 Code du Vin. Bei den Fehlern des Artikel 3 Code du Vin handelt es sich um Mängel, die noch nicht so stark hervortreten, daß sie die Verdorbenheit oder die Giftigkeit des Produktes zur Folge haben⁴⁾. Sie beeinträchtigen aber die Qualität des Weines so stark, daß der Gesetzgeber mit solchen Mängeln behaftete Weine als zum Verbrauch ungeeignet erklärt (impropres à la consommation) und ihren Verkauf durch Artikel 7 Code du Vin verboten hat.

1) Vgl. Magnet S. 33 und 34.

2) Vgl. Magnet S. 34.

3) Vgl. Magnet S. 33 und 34.

4) Vgl. Magnet S. 35.

Die einzelnen Mängel sind zwar im wesentlichen, wenn auch nicht abschließend, durch Artikel 3 Code du Vin¹⁾ aufgezählt. Die praktische Bedeutung dieser Regelung²⁾ ist so groß und auch heute noch mit einigen Auslegungsschwierigkeiten behaftet, daß auf Artikel 3 Code du Vin und die ergänzende Rechtsprechung ausführlicher eingegangen werden soll.

Die Gründe, die den Wein nach Artikel 3 Code du Vin zum Verbrauch ungeeignet erscheinen lassen, können in der Art der Herstellung liegen oder auch durch eine später eintretende unbeabsichtigte Veränderung hervorgerufen worden sein.

Mängel bei der Herstellung können bei der Kelterung der Maische und Hefe auftreten. Ist die Maische oder der Trester in ortsüblicher, rechtmäßiger Weise abgekeltet³⁾, so soll nach Artikel 3 § 1 Code du Vin aus ihm aus wirtschaftlichen und hygienischen Gründen durch ein weiteres starkes Pressen kein Wein mehr gewonnen werden. Der Saft der Kerne und Stiele macht den Wein so bitter⁴⁾, daß er zum Verbrauch ungeeignet wird. Unter welchen Umständen die Abkelterung im Vergleich zu der ortsüblichen Kelterung als übermäßig anzusehen ist, läßt sich nur anhand einer Geschmacksprobe des ausgepreßten Weines feststellen. Eine deutlichere Grenze, die vielleicht an önologischen Merkmalen ausgerichtet wäre, hat das Gesetz nicht festgelegt⁵⁾.

1) Art. 3 Code du Vin ist im Anhang wiedergegeben.

2) Zu dieser Regelung vgl. Rozier Nr. 73 bis 82 und Magnet S. 139 ff.

3) Bei verschiedenen Gewächsen kommt sogar nur der Wein, der ohne Pressen von der Kelter abläuft (vin de goutte) in den Vorteil der Ursprungsbezeichnung (Magnet S. 109 unten).

4) Vgl. Combes S. 165.

5) Ähnl. auch Rozier Nr. 73.

Ebenso wie die durch übermäßiges Pressen des Tresters gewonnenen Weine sind nach Artikel 3 § 2 Code du Vin auch die durch einfaches Abpressen der Hefe hergestellten Weine vom Verkehr ausgeschlossen. Auch hier ist durch die fortschreitende Entwicklung auf dem Gebiet der Kellerbehandlung der Begriff des "Abpressens" kein klares Kriterium mehr¹⁾. Separatoren arbeiten nicht durch Abpressen der Hefe, sondern beruhen auf einer Schleuderwirkung. Bleibt ein fester Hefekuchen nach der Gewinnung des Hefeweines übrig, so wird man davon ausgehen können, daß die Hefe ausgepreßt wurde. Ist der Rückstand dagegen noch weich und nicht in eine feste Form gepreßt, so wird man von einem Abpressen nicht sprechen können²⁾. Ist der Rückstand nicht fest, so werden in der Regel die Hefezellen selbst nicht ausgepreßt worden sein und sich der Wein nicht entscheidend von einem aus frischem Most gewonnenen Wein unterscheiden.

Bei der Beurteilung der Frage, ob Weine wegen später eintretender Umwandlungen zum Verbräuche ungeeignet geworden sind, unterscheidet Artikel 3 Code du Vin zwischen Weinen, die essigstichig und Weinen, die krank sind.

Bei den essigstichigen Weinen trifft das Gesetz nach Produzenten bzw. Großhändlern³⁾ und Einzelhändlern getrennt, besondere Regelungen. Die beim Produzenten und Großhändler lagernden Weine

-
- 1) So wird z. B. das Filtern durch die sogenannten "filtres-presses" von einem Teil der Rechtsprechung als Abpressen angesehen (Tr. corr. Perpignan, 20 mai 1953 u. Agen 8 mars 1956), von einem anderen Teil dagegen nicht (Tr. corr. Libourne, 5 septembre 1944). Die einschlägigen Entscheidungen sind bei Combes (S. 166 f.) zitiert, ohne daß angegeben wäre, in welche Entscheidungssammlung diese Urteile eine Aufnahme gefunden haben.
 - 2) Ausführlich hierzu Combes S. 165 und Rozier Nr. 74 allerdings ohne eigene Stellungnahme.
 - 3) Zu dem Begriff des Großhändlers vgl. Art. 260, 261 Code du Vin.

dürfen im Zeitpunkt ihres Verkaufs und die beim Einzelhändler lagernden auch schon während der Lagerung nur einen Gehalt an flüchtiger Säure besitzen, der eine für jede der beiden Gruppen besonders festgelegte Grenze nicht überschreitet¹⁾. Interessant ist, daß durch eine Verordnung des Landwirtschaftsministers für Weine bestimmter Herkunft und bestimmter Jahre, die beim Produzenten oder Großhändler lagern, in den einzelnen Jahren eine verschiedene Höchstziffer für den Gehalt an flüchtiger Säure festgesetzt werden kann. Die äußerste Grenze bleibt aber immer 1,2 g flüchtiger Säure im Liter. Der Gesetzgeber hat von dieser Möglichkeit vor allem bei den Weinen, die eine Herkunftsbezeichnung tragen dürfen, also bei den Qualitätsweinen, Gebrauch gemacht²⁾. Besonders bedeutsam ist aber, daß er auch in Jahren der Überproduktion für alle Weine ohne Rücksicht auf ihre Bezeichnung den Grenzwert erniedrigt oder in Zeiten geringer Ernten den Wert heraufgesetzt hat³⁾. Damit wurde durch gesetzliche Maßnahmen das Angebot an Weinen dem Bedarf angepaßt.

Die beim Einzelhändler lagernden Weine sind außerdem auch dann noch vom Verkehr ausgeschlossen, wenn sie allein dem Geschmack nach essigstichig sind, ohne daß es auf den Gehalt an flüchtiger Säure ankäme. Der tiefere Grund dieser Regelung liegt darin, daß der Gehalt an Essigsäure nicht der einzige Faktor des Essigstiches ist. Er

1) Der Gehalt beträgt für die beim Produzenten und Großhändler lagernden Weine 1,1 g und für die bei Einzelhändlern lagernden Weine 1,2 g im Liter. Die flüchtige Säure wird in Schwefelsäure ausgedrückt, was bedeutet, daß die flüchtige Säure in ihrer Stärke derjenigen entspricht, die die angegebene in einem Liter destilliertem Wasser gelöste Menge Schwefelsäure aufweist (vgl. Rozier Nr. 77).

2) Vgl. Magnet S. 141.

3) Vgl. Magnet S. 142 und Rozier Nr. 76.

muß vielmehr auch teilweise auf die Entstehung von Ester zurückgeführt werden¹⁾. Der Code du Vin erkennt hier also die Sinnenprobe als maßgebliche Beurteilungsgrundlage an.

Außer den stichigen Weinen sind auch die kranken Weine zum Verbrauch ungeeignet (Art. 3 § 5 Code du Vin). Diese Regelung bietet keine Schwierigkeiten, so daß der übersetzte Gesetzestext hier wiedergegeben werden kann. Weine sind krank, unabhängig davon, ob sie essigstichig sind oder nicht, wenn ihr Aussehen und ihr Geschmack anomal ist und wenn sie entweder:

- 1.) einen Gesamtgehalt an Weinsäure von weniger als 0,75 g im Liter, ausgedrückt in Kaliumbitartrat (Weinstein) aufweisen oder
- 2.) sich mindestens durch zwei der folgenden drei Merkmale auszeichnen
 - a) Gehalt an flüchtiger Säure von mehr als 1,2 g im Liter, ausgedrückt in Schwefelsäure,
 - b) Gehalt an Weinsäure von weniger als 1,25 g im Liter, ausgedrückt in Kaliumbitartrat (Weinstein),
 - c) Gehalt an Ammoniak von mehr als 20 mg im Liter.

Die Bezeichnung eines Erzeugnisses als "Wein" setzt aber nicht nur voraus, daß es frei von den einzelnen in Artikel 3 Code du Vin aufgezählten Mängeln ist. Die Rechtsprechung hat auch Weine, deren Fehler nicht in Artikel 3 Code du Vin aufgezählt sind, als zum Verbrauch ungeeignet erklärt. Sie sieht die Aufzählung der Fehler in Artikel 3 Code du Vin nicht als abschließend, sondern nur als beispielhaft

1) Vgl. Magnet S. 141.

an¹⁾. Nach der Rechtsprechung sind ganz allgemein alle Weine, die zwar noch nicht verdorben (*corrompus*) sind, deren wesentliche Eigenschaften aber zerstört wurden, (wie z. B. durch Teergeschmack), zum Verbrauch ungeeignet. Die Entscheidung ist hier nach einer Sinnenprobe zu treffen. Klär faßbare Kriterien bestehen dafür nicht. Die praktische Bedeutung der Ausdehnung des Artikels 3 Code du Vin auch auf nicht eigens aufgezählte Fehler ist nur gering. Die am häufigsten vorkommenden Mängel werden in Artikel 3 Code du Vin schon genannt. Außerdem wird bei einer stärkeren Beeinträchtigung des Geschmacks eines Weines der Wein meist auch im Sinne des Artikel 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 als verdorben (*corrompu*) zu gelten haben und deshalb nach dieser Vorschrift vom Verkehr ausgeschlossen sein.

5. Der Mindestalkoholgehalt

Jeder Wein, der in Frankreich zum Verkauf kommt, muß als weitere Mindestvoraussetzung einen Mindestalkoholgehalt besitzen. Andernfalls kann er nur zur Alkoholerzeugung destilliert werden. Diesen Mindestalkoholgehalt hat das Gesetz aber nicht einheitlich für alle Weine in gleicher Höhe festgesetzt. Auf diese vierte und letzte Mindestvoraussetzung soll erst an späterer Stelle bei Erläuterung der Klasseneinteilung der französischen Weine eingegangen werden. Diese Mindestvoraussetzung besteht nicht in gleichem Umfang wie die anderen hier erläuterten Voraussetzungen für alle Weine schlechthin, sondern immer nur für die einzelne Gruppe von Weinen.

1) Vgl. Cass. crim., 26 novembre 1925 = S. 1927. I, 117 für Art. 1 des Dékretes vom 19. August 1921, der 1936 in Art. 3 Code du Vin aufgenommen wurde; vgl. auch Magnet S. 139.

III. DIE ERGÄNZENDEN VORSCHRIFTEN

1. Bedeutung und Grundlage der Vorschriften

Der Begriff des "zum Verkauf zugelassenen Weines" wird nicht allein durch die Mindestvoraussetzungen festgelegt. Zwar könnte man aus der Fassung des Artikels 1 Code du Vin, der den Wein als ein von allen Fremdstoffen freies, "ausschließlich" aus der frischen Traube durch Gärung hergestelltes Getränk beschreibt, schließen, daß jede menschliche Einwirkung, vor allem aber jeder Fremdstoffzusatz zum Wein unzulässig und als Verfälschung zu beurteilen sei. Schon die Gewinnung des Weines, aber erst recht seine Erhaltung und sein Ausbau erfordern jedoch eine Behandlung des Mostes und Weines und damit auch den Zusatz von einzelnen Fremdstoffen. Die Mindestvoraussetzungen werden demnach durch die Vorschriften über die Kellerbehandlungsverfahren zu dem hier behandelten Begriff "Wein" ergänzt.

Es wird dabei eine Aufteilung der Kellerbehandlungsverfahren¹⁾ in zwei Gruppen notwendig, da diese beiden Gruppen unterschiedlichen Zulässigkeitsregelungen unterliegen. Die beiden Gruppen bilden zusammen den Begriff der "Kellerbehandlungsverfahren". Die Untersuchung wird mit der wichtigsten Gruppe, nämlich den Most- und Weinbehandlungsverfahren (manipulations) beginnen, die in Artikel 4 Code du Vin ihre Regelung gefunden haben. Nur auch diese Gruppe wird in der französischen Literatur näher behandelt. Anschließend soll dann die zweite Gruppe, zu der mehr technisch bedeutsame, langüberlieferte Verfahren gehören, behandelt werden.

1) Der Begriff "Kellerbehandlung" ist hier im gleichen Sinne gebraucht, wie ihn das deutsche Recht kennt (vgl. oben S. 27).

2. Die Wein- und Mostbehandlungsverfahren des Artikels 4 Code du Vin (manipulations aux vins et aux moûts)

a. Der Begriff "manipulations" in Artikel 4 Code du Vin

In Artikel 4 Code du Vin wird die Zulässigkeit der Wein- und Mostbehandlungsverfahren (manipulations aux vins et aux moûts) geregelt. Zuerst ist zu klären, welche Verfahrensarten der Kellerbehandlung überhaupt zu den "manipulations" im Sinne des Artikels 4 Code du Vin gehören. Eine positive Abgrenzung ist nicht möglich. Es bleibt nur der Weg, die "manipulations" so zu definieren, daß man klarstellt, welche Verfahren der Kellerbehandlung nicht zu den "manipulations" gehören. Man muß also hier schon auf die zweite Gruppe der Kellerbehandlungsverfahren eingehen. Zu dieser zweiten Gruppe gehören praktisch nur technisch mechanische Kellerbehandlungsverfahren, die mit keinem Fremdstoffzusatz verbunden sind und die zum gesicherten Mindestbestand einer auf jahrhundertelanger Erfahrung beruhenden Weinbehandlungstechnik zählen. Die zweite Gruppe umfaßt solche Verfahren wie das Mahlen der Trauben, das Keltern, das Abfüllen, das Umrühren etc. Damit sind die wichtigsten Verfahren dieser Gruppe genannt. Alle Kellerbehandlungsverfahren, die nicht in diese zweite Gruppe einzuordnen sind, gehören damit zu den "manipulations" im Sinne des Artikels 4 Code du Vin. Zu den "manipulations" zählen demnach alle wichtigen Kellerbehandlungsverfahren, wie z. B. der Verschnitt, das Schwefeln, die Zuckering und die Filtration.

b. Grundsatz: Abschließende Aufzählung der "manipulations"

Die Frage, ob die in Artikel 4 Code du Vin für die Behandlung des Weines und Mostes zugelassenen Verfahren eine erschöpfende Auf-

zählung der "manipulations" darstellen, ist nicht ganz zweifelsfrei.

Die "manipulations" sind in Artikel 4 Code du Vin nach Wein- und Mostbehandlungsverfahren getrennt aufgezählt. Fest steht nur, daß die für die Behandlung des Mostes zugelassenen Kellerbehandlungsverfahren (manipulations aux moûts) abschließend genannt sind. Dies ergibt sich schon aus dem drittletzten Absatz des Artikels 4 Code du Vin¹⁾, in dem dem Landwirtschaftsminister das Recht eingeräumt wird, durch einen Erlaß in einzelnen Jahren und Gebieten das Zusetzen von Stoffen zu genehmigen, mit denen eine Säureverminderung bei Most erreicht werden kann. In diesem Absatz wird die Aufzählung der für die Behandlung des Mostes zugelassenen Kellerbehandlungsverfahren als abschließend (limitativement) bezeichnet²⁾.

Dagegen wird die Frage, ob die in Artikel 4 Code du Vin genannten Weinbehandlungsverfahren (manipulations aux vins) einen abschließenden Katalog darstellen, nicht ganz einheitlich beantwortet.

Die Rechtsprechung des Cour de Cassation erklärt grundsätzlich die Anwendung eines jeden Verfahrens, das nicht ausdrücklich zugelassen ist, für verboten³⁾. Den gleichen Standpunkt nehmen auch die mit der Überwachung der Weinherstellung befaßten amtlichen Stellen ein⁴⁾. Der Standpunkt der Rechtsprechung und der Verwaltung findet zwar im Gesetz keine eindeutige Stütze. In Artikel 4 Code du Vin heißt es

1) Art. 4 Code du Vin wird im Anhang wiedergegeben.

2) Vgl. auch Combes S. 24.

3) Cass.crim., 25 mars 1927 = G. P. 1927, II, 28;
Cass.crim., 25 janvier 1929 = G. P. 1929, I, 486;
Cass.crim., 28 janvier 1948 = B. Cr. Nr. 2494;
vgl. auch Cr.app. Montpellier, 2 juin 1954 et 5 juillet 1954 =
J. C. P. 1954, II Nr. 8335 = D. H. 1955, J, 35.

4) Vgl. Rozier Nr. 90, 114 und 116, wo auch auf ältere ministerielle Rundschreiben hingewiesen wird, die diesen strengen Standpunkt noch nicht einnahmen.

nur, daß die dort aufgezählten Behandlungsweisen für Wein nicht als betrügerisch anzusehen seien. Einen Hinweis, daß die Regelung abschließend ist, enthält das Gesetz nicht. In Artikel 7 Abs. 2 Code du Vin¹⁾ heißt es vielmehr, daß als betrügerisch alle die Behandlungsweisen zu gelten haben, die dazu dienen, den natürlichen Zustand des Weines zu ändern, um entweder den Verkäufer über die wesentlichen Eigenschaften oder über den Ursprung des Produktes zu täuschen oder eine vorhandene Veränderung zu vermindern. Diese Regelung wäre überflüssig, wenn Artikel 4 Code du Vin die zulässigen Behandlungsweisen abschließend aufzählen würde²⁾.

Rozier³⁾ will deshalb im Anschluß an diese Regelung die Zulässigkeit der Kellerbehandlungsverfahren so begrenzen, daß ein Verfahren nur dann als verboten und betrügerisch zu gelten habe, wenn es den natürlichen Zustand des Weines beeinträchtigt und seine Anwendung den Tatbestand einer Täuschung (tromperie) oder Fälschung (falsification)⁴⁾ erfüllt. Er will also grundsätzlich alle Verfahren zulassen und nur eine äußerste Grenze für ihre Anwendung errichten.

Roziers Auffassung wird aber dem Grundsatz des französischen Weinrechts, daß die Bezeichnung "Wein" nur dem Produkt zugedacht ist, das ausschließlich durch Gärung aus frischen Trauben oder deren Saft gewonnen wird, nicht gerecht. Die zentrale Stellung des Artikels 1 Code du Vin im Aufbau des Gesetzes wird übersehen. Jede Behand-

1) Art. 7 Abs. 2 Code du Vin lautet: - Sont considérées comme frauduleuse les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin dans le but, soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en diminuer l'altération et notamment le coupage des vins avec des vins impropres à la consommation.

2) Vgl. Rozier Nr. 91.

3) Vgl. Rozier Nr. 90, 115 und 118 mit beachtlichen Gründen.

4) Zu diesen Begriffen vgl. Magnet S. 13 und 20.

lung des Weines hat die Vermutung für sich, daß sie den Wein verfälscht. Jeder Zusatz eines Fremdstoffes muß nach dem Wortlaut des Artikels 1 Code du Vin den Wein tatsächlich verfälschen. Nur soweit das Gesetz eine Behandlung des Weines und vor allem einen Zusatz eines Fremdstoffes ausdrücklich als erlaubt und nicht als betrügerisch (frauduleux) ansieht, darf dem Wein eine solche Behandlung zuteil werden. Dem Standpunkt von Rozier kann deshalb nicht beigespflichtet werden. Der genannte Artikel 7 Code du Vin ist danach zwar überflüssig. Er kann aber als das negative Gegenstück zu Artikel 4 Code du Vin in das Gesetz eingefügt worden sein¹⁾. Zur Stützung seiner Ansicht²⁾, daß die Wein- und Mostbehandlungsverfahren in Artikel 4 Code du Vin nicht abschließend aufgezählt sind, verweist Rozier³⁾ zwar auch noch auf ein Urteil des Cour de Cassation⁴⁾, aus dem sich ergebe, daß eine allgemein übliche und anerkannte Anwendung eines Kellerbehandlungsverfahrens dieses auch dann rechtfertigen könne, wenn es nicht durch das Gesetz ausdrücklich zugelassen sei. Dieses Urteil durchbricht aber die grundsätzlich einheitliche Linie der Rechtsprechung des Cour de Cassation nur für einen im Gesetz besonders geregelten Fall. Zur Entscheidung stand dort die Frage, ob die Formulierung in Artikel 4 Code du Vin, daß zur Schönung zugelassen seien "des clarifiants consacrés par l'usage, tels que ..." eine abschließende Aufzählung der zulässigen Stoffe ent-

1) Ähnl. Combes S. 24.

2) Außerdem verweist Rozier (Nr. 117) auch noch auf zwei weitere Urteile des Cour de Cassation (Cass. crim., 25 mars 1927 = B.C.I. 1927, 10 = G.P. 1927, II, 28; Cass. crim., 28 janvier 1948 = R.F. 1948, 93), in denen entschieden wurde, daß die Entfärbung von Rotweinen verboten ist, da das Gesetz sie nicht vorsieht. Die Bezugnahme enthält aber keinen Hinweis darauf, inwiefern diese Urteile die Meinung Roziers stützen können.

3) Rozier Nr. 117.

4) Cass. crim., 14 février 1957 = J.V. 18 avril 1957 mit Anm. von Magnet.

halte oder nicht¹⁾. Das Gericht hat zwar festgestellt, daß die Aufzählung nicht abschließend sei und auch andere Stoffe zur Schöpfung verwendet werden dürften, deren Anwendung allgemein üblich und anerkannt ist. Es hat diese Feststellung aber nur für den Fall der Schöpfung getroffen. Das Gericht hat damit nicht gesagt, daß generell alle allgemein üblichen und anerkannten Verfahren erlaubt seien. Das Gesetz macht die Zulässigkeit von Weinbehandlungsverfahren ausdrücklich nur in dem besonderen Fall der Schöpfung davon abhängig, daß sie den "usages" entsprechen. Ein allgemeiner Grundsatz, daß alle durch die "usages" gebilligten Verfahren zulässig seien, kann daraus aber nicht abgeleitet werden.

c. Die Grenzen der Zulässigkeit der "manipulations"

Artikel 4 Code du Vin zählt die zulässigen Verfahren der Art nach zwar abschließend auf. Das Gesetz hat aber die Erlaubnis zur Anwen-

1) Das Gericht hatte dort über die Zulässigkeit der Blauschöpfung zu urteilen. Das genannte Urteil (oben Fußnote 4 S. 104), das die im Gegensinne urteilende Entscheidung des Cr. app. Bordeaux, 12 novembre 1953 (= J. V. 26 novembre 1953) aufhob, und weitere Urteile französischer Gerichte (Cass. crim., 25 janvier 1929 = G. P. 1929, I, 486; Cr. app. Montpellier 2 juin 1954 = J. V. 3 juillet 1954 = J. C. P. 1954, II Nr. 8335 mit ausführlicher Anm. v. Combes auch zum Urteil des Cr. de Bordeaux v. 12 novembre 1953) halten die Blauschöpfung für unzulässig. Aus der beispielhaften Aufzählung der Schöpfungsmittel in Artikel 4 Code du Vin wird geschlossen, daß nur organisch und mechanisch wirkende Mittel (z. B. Kaolin und Zellulose) als übliche (consacrés par l'usage) Schöpfungsmittel anzusehen sind (vgl. auch Rozier Nr. 132, 133 und Magnet S. 112) und deshalb insoweit auch über die aufgezählten Stoffe hinaus bei der Schöpfung verwendet werden dürfen. Zeitweise war die Verwendung von Ferrocyankalium auch schon zugelassen (Dekret v. 20. Mai 1955, vgl. bei Rozier Nr. 133 und Magnet S. 120). Deshalb und wegen der ausgezeichneten Eignung zur Beseitigung des Eisen- und Kupfergehaltes im Wein wird seine Zulassung von Rozier (Nr. 133 mit weiteren Hinweisen) und neuerdings auch amtlicherseits (vgl. Wbau 1961, 717) sehr befürwortet.

dung all dieser Verfahren nicht durch eine allgemeine äußerste Grenze eingeschränkt. Nur ein Teil der Verfahren ist näher eingegrenzt. Bei manchen Fremdstoffen ist der erlaubte Zusatz durch eine feste Menge¹⁾ oder durch eine Menge, die für jeden Einzelfall ermittelt werden kann²⁾, bestimmt. Die Verfahren zur Konzentration des Weines und Mostes dürfen nur bis zu bestimmten in Artikel 4 Code du Vin aufgezeigten Grenzen führen. Die Erlaubnis zur Anwendung der übrigen Verfahren ist entweder im Gesetz überhaupt nicht³⁾ oder nur

1) So bei (vgl. Art. 4 Code du Vin im Anhang):

- a. den Verfahren zur Behandlung des Weines: Beim Salz (1 g/l), dem Schwefel (450 mg Gesamtsäure/l), den kristallisierten alkalischen Bisulfiten (20 g/hl) und der Zitronensäure (0,5 g/l),
- b. den Verfahren zur Behandlung des Mostes: Beim Zucker (9 kg je 3 hl bzw. 200 kg auf den Ertrag eines Hektars, vgl. Art. 128 Code du Vin), den konzentrierten Mosten (1/4 der Gesamtmenge, vgl. Art. 203 Code du Vin), den kristallisierten alkalischen Bisulfiten (20 g/hl) und den nur in manchen Jahren und Gegenden erlaubten Mitteln zur Entsäuerung (vgl. Art. 4 vorletzter Absatz).

2) So bei (vgl. Art. 4 Code du Vin im Anhang):

- a. den Verfahren zur Behandlung des Weines: Bei den Mitteln zur Süßung trockener Weißweine und dem Tannin.
- b. den Verfahren zur Behandlung des Mostes: Beim Gips, den kristallisierten Ammoniumphosphaten und Glycerinammoniumphosphaten.

3) So bei (vgl. Art. 4 Code du Vin im Anhang):

- a. den Verfahren zur Behandlung des Weines: Bei der Pasteurisation, dem Filtrieren, dem Abstechen und der Behandlung mit Luft und gasförmigem Sauerstoff,
- b. den Verfahren zur Behandlung des Mostes: Beim Zusatz von Schwefel, von Tannin, von Kalkphosphaten, von Hefen, bei der Anwärmung, der Pasteurisation, der Kältebehandlung, der Lüftung, dem Filtrieren und dem Abstechen.

dem Zweck nach¹⁾ begrenzt. Die volle Ausnützung dieses gesetzlichen Rahmens könnte deshalb nach dem Wortlaut des Artikels 4 Code du Vin nicht als eine Verfälschung des Weines angesehen werden. Dies hat das Gesetz aber sicherlich nicht gewollt. So darf z. B. der Zusatz von gebranntem Zuckercouleur, der zum Zwecke der Färbung des Weines zugesetzt werden darf, sicher nicht zu einer vollkommenen Verdeckung des ursprünglichen Charakters des Weines führen. Für die überhaupt nicht oder nur dem Verwendungszweck nach begrenzten Verfahren hat die Rechtsprechung aber, soweit übersehbar, bis jetzt keine allgemein gültigen, gesetzlich fundierten Grenzen gezogen. Auch die einschlägige Literatur hat bisher nicht versucht, hier eine Zulässigkeitsgrenze herauszuarbeiten²⁾. Lediglich zu dem oben genannten Beispiel des Zusatzes von Zuckercouleur hat Magnet³⁾ und ein Urteil des Cour de Cassation⁴⁾ Stellung genommen. Die Stellungen halten einen Zusatz von Zuckercouleur, der den ursprünglichen Charakter des Weines verdeckt, für unzulässig. Sie geben dazu

1) So bei (vgl. Art. 4 Code du Vin im Anhang):

- a. den Verfahren zur Behandlung des Weines: Der Stoffzusatz zur Schönung, der Kohlezusatz zur Klärung hochfarbiger Weißweine und der Zusatz von gebranntem Zuckercouleur aus Traubenzucker zur Färbung,
- b. den Verfahren zur Behandlung des Mostes: Der Kohlezusatz zur Klärung hochfarbiger Weißweine.

2) Die einschlägige juristische Literatur zum französischen Weinrecht in seiner Gesamtheit besteht nur aus den Büchern von Rozier (Code du Vin, 1957), von Déage-Magnet (Le Droit et le Vin, 1957) und Combes (La Fraude et le Code du Vin, 1957). Die Arbeiten von Anteric (De la répression des fraudes en matière des vins, thèse Montpellier 1935) und Susplucas (La répression des fraudes dans la production et le commerce des vins, thèse Toulouse 1920) sind veraltet; vgl. auch Combes (Préface 8. Absatz), der im Erscheinungsjahr seines Buches und der Bücher von Rozier und Déage-Magnet (1957) darauf hinwies, daß "aucun ouvrage d'ensemble n'avait encore paru sur le vin et le produits viticoles".

3) Magnet S. 114.

4) Cass. crim., 18 octobre 1946 = R. J. C. I. 1946, n. 65.889.

aber keine gesetzlich fundierte Begründung. Eine Grenzziehung durch Artikel 7 Abs. 2¹⁾ Code du Vin scheint hier nicht möglich, da dort jede Beeinträchtigung des Naturzustandes des Weines in Täuschungsabsicht verboten wird. Die durch Artikel 4 Code du Vin zugelassene Zugabe von Zuckercouleur wäre, da sie den Naturzustand beeinträchtigt, nach Artikel 7 Abs. 2 Code du Vin überhaupt nicht erlaubt.

Wenn außer bei dem Zusatz von Zuckercouleur in der Praxis bisher auch keine Abgrenzungsschwierigkeiten auftraten, so besteht hier doch eine nicht eindeutig geklärte Frage im französischen Weinrecht.

3. Die überlieferten mechanischen Verfahren

Zu der zweiten Gruppe der Kellerbehandlungsverfahren zählen, wie schon erwähnt wurde²⁾, die überlieferten Verfahren mechanischer Natur, wie das Mahlen der Trauben, das Keltern, das Abfüllen und das Herumrühren etc. Diese Verfahren hat der Code du Vin nicht aufgezählt oder ihre Zulässigkeit geregelt. Deshalb muß bei der Beurteilung der Zulässigkeit dieser Verfahren auf das allgemein gehaltene Gesetz vom 1. August 1905 und die Beurteilung nach den "usages" zurückgegriffen werden. Nach Artikel 3 § 2 des Gesetzes vom 1. August 1905 sind diese Verfahren nicht als betrügerisch anzusehen und bewirken nicht die Verkaufsunfähigkeit des Erzeugnisses, wenn durch die Anwendung der Wein nicht verfälscht wird. Ob diese Verfahren eine Verfälschung zur Folge haben, ist nach den "usages locaux, loyaux et constants" zu entscheiden. Soweit die Ver-

1) Wegen des Textes von Art. 7 Code du Vin vgl. oben S. 103 Fußnote 1.

2) Vgl. oben S. 101.

fahren den "usages" entsprechen, bewirken sie keine Verfälschung des Weines. Die "usages" geben eine so sichere Grundlage für die Beurteilung der Zulässigkeit der überlieferten Verfahren, daß Probleme bisher nicht auftauchten. Die überlieferten Verfahren besitzen eine gesicherte Tradition.

4. Die beiden Klassen der "vins de la consommation courante"

a. Einführung

Artikel 1 Code du Vin hat den Wein als ein Erzeugnis definiert, das durch die Gärung aus dem Saft der frischen Traube entstanden ist. Diese Umreißung des Begriffes erschien dem französischen Gesetzgeber aber nicht genügend, um die Interessen der Verbraucher hinreichend zu wahren. Qualitativ verschiedenste Erzeugnisse hielten sich im Rahmen des Artikel 1 Code du Vin. Um dem Verbraucher die Möglichkeit zu geben, unter dem großen Angebot die qualitativen Abstufungen zu erkennen und danach auszuwählen, teilte man durch das Gesetz vom 1. Januar 1930 die Weine in vier große Gruppen ein¹⁾. Jeder in Frankreich zum Verkauf kommende Wein muß die Voraussetzungen einer dieser vier Gruppen erfüllen. Da die vorliegende Arbeit nur das Ziel hat, den Begriff des zum Verkauf zugelassenen Weines zu umreißen, nicht aber die Voraussetzungen herauszustellen, die zu besonderen Qualitätsbezeichnungen berechtigen, sollen nur die beiden Weingruppen näher behandelt werden, die zusammen die Weine des täglichen Verbrauchs (vins de la consommation courante) bilden und die ungefähr 90 % der französischen Weinerzeugung ausmachen²⁾. An diese beiden Gruppen, die "vins de

1) Vgl. oben S. 81.

2) Vgl. Pestel S. 14 f.

coupage" und die "vins de pays", werden die geringsten Anforderungen gestellt. Die Gruppe der Weine mit einfacher (appellation simple) und kontrollierter Herkunftsbezeichnung (appellation contrôlée) stellt dagegen besondere Qualitätsstufen dar, die höheren Anforderungen genügen müssen. Die weitere Gruppe der Importweine (vins d'importation) ist für die Frage, welche Voraussetzungen ein zum Verkauf kommender Wein besitzen muß, zwar auch von Bedeutung. Die Importweine werden aber erst an späterer Stelle einer eigenen kurzen Untersuchung unterzogen.

b. Die "vins des coupage"

Unter den sogenannten "vins de coupage"¹⁾, für deren Bezeichnung besondere Regeln gelten²⁾, sind nach Artikel 291 Code du Vin³⁾ grund-

- 1) Zu diesem Begriff vgl. Rozier Nr. 748 ff., Magnet S. 185 ff. und Combes S. 149 ff.
- 2) Die "vins de coupage" dürfen allein unter der Bezeichnung "vin blanc", "vin rouge" oder "vin rosé" in den Verkehr gebracht werden, ohne daß ein Hinweis auf den Verschnitt erfolgen muß (vgl. Rozier Nr. 752). Gewisse Einschränkungen ergeben sich nur bei Verschnitten von Rot- mit Weißweinen. Solche Mischungen sind, wenn sie noch die sinnfälligen Merkmale eines Rotweines aufweisen, als Rotwein zu bezeichnen. Der Cour de Bordeaux (5 décembre 1951, unveröffentlicht, zitiert bei Rozier Nr. 120 Fußnote 2) sieht sogar jede Mischung eines Rotweines mit einem Weißwein als "vin rouge" an. Fehlen der Mischung diese Merkmale, so wird sie einen Hinweis auf den Verschnitt eines Weißweines mit einem Rotwein tragen müssen. Die Verwaltungsstellen (vgl. Rozier Nr. 120 Fußnote 2 und Magnet S. 186) fordern allerdings, daß die Mischung eines Rotweines mit einem Weißwein immer mit dem Hinweis "Verschnitt eines Weißweines mit einem Rotwein" zu kennzeichnen sei. Sicher ist nur, daß diese Mischung nicht als "Roséwein" bezeichnet werden darf, denn die Herstellung eines Roséweines vollzieht sich unter ganz bestimmten Bedingungen (so Cass. crim., 14 novembre 1952 = D.H. 1953, J. 74). Auf jeden Fall ist es verboten, den "vin de coupage" in Verbindung mit einer geographischen Bezeichnung, die auf eine Landschaft oder einen Ort hinweist, in den Verkehr zu bringen. Gerade am Fehlen einer solchen Bezeichnung wird der Verbraucher erkennen können, daß er einen "vin de coupage" vor sich hat (vgl. auch Rozier Nr. 752).
- 3) Art. 291 Code du Vin wird im Anhang wiedergegeben.

sätzlich nur die Mischungen von Weinen verschiedener Herkunft zu verstehen, die beim Großhändler (commerçant) vorgenommen wurden. Wesentliches Kriterium ist also hier, wer die Vermischung vorgenommen hat. Das durch den Erzeuger durch Vermischen von Weinen verschiedener Herkunft gewonnene Produkt fällt nicht in die Gruppe der "vins de coupage". Will der Erzeuger diese Produkte in den Verkehr bringen, so gelten nicht die Vorschriften über die "vins de coupage", sondern sie müssen dann zumindest den Anforderungen eines "vin de pays" entsprechen oder bei besserer Qualität den Anforderungen der höheren Gruppe. Alle Weine Frankreichs und die aufgrund von Handelsverträgen zum Verschnitt zugelassenen ausländischen Erzeugnisse¹⁾ sind zur Herstellung der "vis de coupage" zugelassen. Der Grundsatz, daß alle vom Händler gemischten Weine verschiedener Herkunft in die Klasse der "vins de coupage" fallen, ist aber nicht uneingeschränkt durchgeführt. Nach Artikel 291 Code du Vin gibt es davon vier Ausnahmen.

Nicht zu der Klasse der "vins de coupage" gehört die Mischung von Weinen, die Anspruch auf die gleiche Ursprungsbezeichnung (appellation d'origine) haben. Was unter einer Ursprungsbezeichnung zu verstehen ist, hat der Gesetzgeber nicht klar ausgedrückt²⁾. Im allgemeinen wird man aber sagen können, daß das Recht, eine Ursprungsbezeichnung zu tragen, alle diejenigen Weine haben, die aus einer bestimmten Region stammen und deren Herstellung sich nach bestimmten Regeln des Weinbaues und der Weinbehandlung vollzogen hat. Die Abgrenzung der Region und die bestimmten Regeln des Weinbaues und der Weinherstellung können sich entweder nach gesetzlichen Vorschriften³⁾ oder nach den örtlichen, rechtlich unbedenklichen, überlieferten

1) Vgl. Art. 308 Code du Vin.

2) Vgl. 'Rozier Nr. 207.

3) Die "appellation contrôlée" wird durch das "Institut National des Appellations d'Origines" durch Gesetze abgegrenzt.

Gebräuchen (usages locaux, loyaux, constants)¹⁾ richten. Ob eine Abgrenzung nach den "usages" vorgenommen wurde, wird im Streit-falle gerichtlich geklärt. Die endgültige Entscheidung bindet nicht nur die Parteien des Prozesses, sondern gilt für alle Weingutsbesitzer der Gemeinde²⁾.

Auch diejenigen Weine, die zum Zwecke des Transports vom Keller des Erzeugers zum Keller des Händlers in einen Behälter gefüllt werden, zählen nicht zu den "vins de coupe".

Das gleiche gilt für ein Gemisch aus mindestens zwei Dritteln von Weinen, die aus Gebieten stammen, in denen der Alkoholgehalt nicht höher als auf 8 Grad festgesetzt ist³⁾, wenn die Mischung innerhalb dieser Gebiete erfolgt.

Schließlich fallen auch die Mischungen von Weinen aus demselben Bezirk oder benachbarter Bezirke innerhalb der gleichen Region nicht mehr in die Klasse der "vins de coupe", wenn es nach den "usages locaux, loyaux et constants" üblich ist, die Weine zwecks Verkaufes zu mischen. Unter dem Begriff "Region" ist dabei das Gebiet zu verstehen, für dessen Weine ein einheitlicher Mindestalkoholgehalt festgesetzt ist⁴⁾.

Die Gruppe der "vins de coupe" ist damit umrissen. Die beiden einzigen besonderen Anforderungen, die diese Gruppe neben den allgemeinen Erfordernissen erfüllen muß und von denen also die Ver-

1) Dies ist bei den sogenannten "appellations d'origine simples" der Fall.

2) Vgl. Rozier Nr. 213 b.

3) Eine der Voraussetzungen, die die Gruppe der "vins de pays" erfüllen muß, ist das Erfordernis eines bestimmten Mindestalkoholgehaltes, der je nach Region verschieden festgesetzt ist (vgl. auch unten S. 114).

4) Vgl. Fußnote 3.

kauffähigkeit des Produktes abhängig ist, stellen die Erfordernisse eines Mindestalkoholgehaltes und eines bestimmten Wertes an Alkohol zuzüglich der gebundenen Säure dar. Die "vins de coupe" sind nach Artikel 292 Code du Vin¹⁾ nur dann zum Verkauf zugelassen, wenn sie einen höheren Alkoholgehalt als 9,5 Grad besitzen und die Summe des Alkohols und der gebundenen Säure²⁾ 12,5 Grad übersteigt³⁾. Diese letztere Regelung hat ihren Grund in der Erkenntnis, daß bei normalen Weinen die Summe des Alkohols und der gebundenen Säure sich in engen Grenzen bewegt. Bei einem Absinken der Summe unter 11,5 Grad bei Weißweinen und bei 12,5 Grad bei Rotweinen besteht immer der Verdacht, daß dem Wein Wasser zugefügt wurde⁴⁾.

c. Die "vins de pays"

Die "vins de pays"⁵⁾ stellen die andere Klasse der französischen Konsumweine dar. In den Artikeln 293 ff. wird festgelegt, welche Zusammensetzung der Wein, der nicht als "vins de coupe" gilt, mindestens haben muß, wenn er verkauft werden soll. Die Klasse der "vins de pays", für die ebenfalls eigene Bezeichnungsregeln gelten⁶⁾,

1) Art. 292 Code du Vin wird im Anhang wiedergegeben.

2) Gem. Art. 292 wird die gebundene Säure in schwefliger Säure ausgedrückt.

3) Beidemal ist hier unter dem Alkohol nur der tatsächlich vorhandene, nicht aber auch der dem unvergorenen Zucker entsprechende Alkohol zu verstehen (vgl. Magnet S. 187).

4) Vgl. Rozier Nr. 98, 749 und 750; Magnet S. 188.

5) Zu diesem Begriff vgl. Rozier Nr. 754 ff., Magnet S. 179 ff. und Combes S. 176 ff.

6) Die "vins de pays" dürfen nach Art. 304 Code du Vin nur dann verkauft werden, wenn der Erzeugungsort eindeutig auf den Behältern, Rechnungen oder Steuerbescheinigungen ersichtlich ist (vgl. Rozier Nr. 759). Die Angabe des Erzeugungsortes darf nicht zu einer Verwechslung mit einer Herkunftsbezeichnung führen.

umfaßt diejenigen Weine, die einen je nach Region festgesetzten Mindestalkoholgehalt besitzen und nicht in die Gruppe der "vins de coupage" fallen, noch den Anspruch auf eine Herkunftsbezeichnung besitzen. Zu ihnen gehören demnach alle Weine, so wie sie den Winzerbetrieb verlassen und alle Mischungen von Weinen verschiedener Herkunft, soweit sie nicht zu den "vins de coupage" gehören.

Die einzige Anforderung, die die "vins de pays" neben den allgemeinen gesetzlichen Erfordernissen noch erfüllen müssen, ist ein bestimmter Mindestalkoholgehalt. Dieser ist für die verschiedenen Regionen unterschiedlich festgesetzt. Das Gesetz hat in den Artikeln 294 und 295 Code du Vin¹⁾ die einzelnen Regionen in sieben verschiedene Gruppen aufgeteilt und für jede dieser Gruppen einen einheitlichen Mindestalkoholgehalt festgesetzt. Bei einem Teil dieser Gruppen (Artikel 294 Nr. 1, 2, 3, 6 Code du Vin) schwankt die Höhe des verlangten Mindestalkoholgehaltes zwischen 8,5 und 9,5 Grad. Das Gesetz geht dabei, wie auch in den anderen Gruppen, von dem tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt aus. Die Alkoholmenge, die dem unvergorenen Zucker entspricht, bleibt hier unberücksichtigt²⁾. Außerdem müssen die Weine dieser Gruppe noch ein Mindestalkoholgewicht je Gramm reduzierten Trockenextraktes besitzen, das je nach Gruppe zwischen zwei und drei schwankt. Die Weine der restlichen Gruppen (Artikel 294 Nr. 4, 5, 7 Code du Vin) müssen lediglich einen Mindestalkoholgehalt von 8,5 Grad aufweisen.

1) Art. 294 und 295 werden im Anhang wiedergegeben.

2) Vgl. Magnet S. 180.

IV. DIE IMPORTWEINE

Die eingeführten Weine bilden eine eigene Klasse (vins d'importation) der schon mehrfach erwähnten Klassifizierung der französischen Weine. Zu ihnen gehören alle ausländischen Weine mit Ausnahme der im Rahmen eines bestimmten jährlichen Kontingentes aus Tunesien¹⁾ und anderen Ländern eingeführten Weine.

Der Verkauf von giftigen (toxique) oder verdorbenen (corrompu) Weinen ist nach Artikel 3 § 2 des Gesetzes vom 1. August 1905²⁾ unter Strafe gestellt und dieses Gesetz gilt insoweit auch für ausländische Erzeugnisse³⁾. Artikel 3 § 2 des Gesetzes vom 1. August 1905 verbietet außerdem auch noch den Verkauf verfälschter Erzeugnisse. Artikel 4 Code du Vin, der die Kellerbehandlungsverfahren aufzählt, deren Anwendung nicht zu einer Verfälschung des Weines führt, findet aber nur auf Weine französischer Herkunft Anwendung. Die ausländischen Weine dürfen in der Zusammensetzung, wie sie das Ausland anbietet, in Frankreich zum Verkauf angeboten werden⁴⁾. Nur wenn die ausländischen Weine nach einem Verschnitt mit französischen Weinen verkauft werden sollen, müssen sie nach Artikel 308 einen Mindestalkoholgehalt von 12 Grad besitzen. Der Verschnitt eines ausländischen Weines mit einem französischen Wein ist allerdings nur dann zulässig, wenn dies handelsvertraglich vereinbart wurde.

1) Vgl. Magnet S. 189.

2) Wegen des Textes des Art. 3 § 2 des Gesetzes vom 1. 8. 1905 vgl. oben §. 89 Fußnote 2.

3) Vgl. Magnet S. 5.

4) Magnet S. 190.

V. DIE WEINE AUS VERBOTENEN REBSORTEN

Alle Weine, die sich im Rahmen der bislang aufgezeigten Grenzen halten, sind in Frankreich zum Verkauf zugelassen. Hiervon gibt es aber eine wichtige Ausnahme. Weine, die von bestimmten Rebsorten stammen, dürfen, ganz gleich ob sie französischer oder ausländischer Herkunft sind, nach Artikel 313 Code du Vin¹⁾ nicht verkauft werden. Eine weitere Verwendung ist auf die Herstellung von Essig oder auf die Destillation beschränkt.

D. EINZELFRAGEN AUS DER GESETZGEBUNG

I. AUSWAHL DER FRAGEN

Eine eingehende Behandlung all der Vorschriften, die bei der Bestimmung des Begriffes des "vin propre à la vente" mit heranzuziehen sind, ist nicht erforderlich. Viele Vorschriften sind so klar gefaßt, daß sie keine Probleme aufwerfen. Außerdem ist die praktische Bedeutung bestimmter Verfahren der Kellerbehandlung²⁾ so gering, daß sich eine nähere Erörterung erübrigt. Die Auswahl der Einzelprobleme wird sich deshalb nur danach richten, in welchem Maße diese Fragen im Rahmen dieser Arbeit von besonderer Bedeutung sind. Im Vordergrund der Untersuchung wird hier immer die Frage stehen, wie eine im deutschen Recht umstrittene Lösung eines Problems im französischen Recht gelöst wird. Die Behandlung solcher Fragen aus der fran-

1) Vgl. Art. 313 Code du Vin im Anhang.

2) Z. B. der Zusatz von Gips, von Kalk- und kristallisiertem Ammoniumphosphat (vgl. auch Combes S. 23 unten).

zösischen Gesetzgebung wird der Reformarbeit für ein neues deutsches Weingesetz zugute kommen.

II. EINZELFRAGEN ZU DEN MINDESTVORAUSSETZUNGEN

1. Der Grundstoff der Weinbereitung

a. Reifegrad

Ausgangsstoff der Weinbereitung ist nach Artikel 1 Code du Vin die frische Weintraube oder der Saft der frischen Weintraube.

Das Gesetz verlangt nicht, daß die zur Weinbereitung dienenden Trauben einen bestimmten Reifegrad erreicht haben. Die Weinbergsgebiete in Frankreich liegen in klimatisch günstigen Gegenden, so daß das Lesegut in normalen Jahren immer gut ausreift. Man sah sich nicht genötigt, hier eine genaue Grenze festzulegen. Zwar haben die Bürgermeister der Weinorte durch das Gesetz vom 21. Oktober 1946¹⁾ das Recht eingeräumt erhalten, den Beginn der Traubenlese festzusetzen. Soweit von diesem Recht Gebrauch gemacht wurde, hat aber eine Nichtbeachtung des festgesetzten Lesetermins nicht den Verlust der "Weineigenschaft" des zu früh geernteten Erzeugnisses zur Folge. Der Verstoß kann aber den Verlust des Rechts, dem Wein eine Herkunftsbezeichnung zu geben, bewirken²⁾.

Schließlich wird auch durch die verschiedensten gesetzlichen Regelungen sichergestellt, daß nicht in einem ausnahmsweise besonders schlechten Jahr auch unreifstes Lesegut bei der Weinbereitung Verwendung findet.

1) J. O. 22. 10. 1946.

2) Vgl. hierzu Magnet S. 96 unten.

So ist in Frankreich vor allem die Naßzuckerung durch Artikel 8 Code du Vin ausdrücklich verboten worden. Eine Entsäuerung des Weines ist überhaupt nicht und eine Entsäuerung des Mostes nur in besonderen Fällen erlaubt. Das Landwirtschaftsministerium kann nach Artikel 4 § 2 Code du Vin in Zusammenwirkung mit anderen Stellen in einzelnen Jahren oder Gebieten die Entsäuerung des Mostes zulassen. Der Säuregehalt darf dabei nicht unter den "mittleren Säuregehalt" der Moste dieser Gegend heruntergedrückt werden. Was das Gesetz unter "mittlerem Säuregehalt" versteht, ist nicht näher umschrieben. Dies führt aber nicht zu einer Unsicherheit bei einer Beurteilung des rechtlich zulässigen Grades der Entsäuerung. Das Landwirtschaftsministerium ist gehalten, gleichzeitig mit der Zulassung der Entsäuerung auch die Art und Menge der zur Entsäuerung zugelassenen Stoffe zu bestimmen.

Schließlich muß jeder französische Wein, je nachdem zu welcher Klasse er gehört, einen bestimmten Mindestalkoholgehalt aufweisen. Der Alkoholgehalt darf zwar mit künstlichen Mitteln angereichert werden. Der Einsatz dieser Mittel ist aber so begrenzt, daß nicht jedes und auch nicht das unreifste Lesegut zu Wein weiterverarbeitet werden kann.

Die Trockenzuckerung unterliegt neben anderen vor allem auch einer gewichtsmäßigen Beschränkung (Artikel 128 Code du Vin)¹⁾, so daß der Alkoholgehalt nicht in jedem Falle durch eine beliebige Aufzuckerung bis zu der notwendigen Höhe angehoben werden kann. Im besten Falle läßt die Zuckerungsregelung²⁾ eine Aufbesserung des Alkoholgehaltes um 2,5 Grad zu³⁾.

1) Vgl. Art. 128 Code du Vin im Anhang.

2) Vgl. hierzu unten S. 124 ff.

3) Rozier Nr. 424 und Magnet S. 100.

Der Zusatz von konzentriertem Traubenmost (moût concentré)¹⁾, der zur Anreicherung des Alkoholgehaltes nur bei Most erlaubt ist, darf nach Artikel 20 des Dekretes vom 30. September 1953²⁾ nicht zu einer Erhöhung von mehr als ein Fünftel des ursprünglichen Alkoholgehaltes der Maische oder des behandelten Mostes führen und niemals eine Alkoholanreicherung von mehr als 2 Grad bewirken. Unter Alkohol ist dabei der vorhandene und der dem noch unvergorenen Zucker entsprechende Alkohol zu verstehen.

Die Konzentrierung des Mostes und Weines³⁾ ist nach Artikel 20 des Dekretes vom 30. September 1953 nur insoweit erlaubt, als dadurch der natürliche Zuckergehalt des Lesegutes oder Mostes um nicht mehr als ein Fünftel erhöht und der Alkohol um mehr als 2 Grad gesteigert wird. Wird das Gesamtvolumen um über 10 % vermindert, so ist das Endprodukt "konzentrierter Most" (moût concentré). Dieser unterliegt einer besonderen Regelung. Durch Vergärung kann aus ihm kein Wein mehr hergestellt werden.

Die Konzentrierung der Weine nach Artikel 20 des Dekretes vom 30. September 1953 darf nur eine Anreicherung des Alkoholgehaltes bis zu 2 Grad und eine Volumenverringerung des Anfangsvolumens des Weines um höchstens ein Fünftel zur Folge haben. Unter "Alkoholgehalt" ist dabei genau wie bei der Konzentrierung der Moste der vorhandene Alkohol einschließlich der dem unvergorenen Zucker entsprechende Menge Alkohol zu verstehen. Eine mehrfache Konzentration ist verboten. Deshalb ist es auch untersagt, Weine, die schon

-
- 1) Die konzentrierten Traubenmoste (moûts concentrés) sind Moste, die infolge der Konzentration über 10 % ihres Volumens verloren haben. Sie unterliegen einer besonderen Regelung. Ihr Verwendungszweck ist begrenzt (vgl. Art. 4 § 1 Code du Vin - édulcoration -, Art. 203 Code du Vin - Alkoholanreicherung der Moste-).
 - 2) Abgedruckt i. Mémento S. 437.
 - 3) Zur Regelung der Konzentrierung der Moste vgl. Wbau 1961, 928.

mit konzentriertem Most vermischt wurden, weiter zu konzentrieren¹⁾.

b. Trockenbeeren

Erzeugnisse, die aus Trockenbeeren (raisins secs) hergestellt werden, dürfen nicht allein unter der Bezeichnung "Wein" verkauft werden. Sie dürfen nach Artikel 172 Code du Vin nur als "Getränke aus getrockneten Trauben" in den Handel kommen. Trauben gelten dann als "trocken", wenn sie ohne Wasserzusatz nicht mehr gärfähig sind²⁾. Ausdrücklich hat dies das Gesetz allerdings nicht festgelegt. Indirekt kann diese Grenze aber aus Artikel 172 Code du Vin entnommen werden, wo es heißt³⁾, daß das aus der Gärung getrockneter Trauben mit Wasser gewonnene Getränk als "Getränk aus getrockneten Trauben" gehandelt werden muß.

c. Nachdruck, Hefepreßwein

Die Frage, ob der Nachdruck und der Hefepreßwein in jedem Falle noch als aus der "frischen Traube" gewonnen zu gelten habe, stellt sich hier nicht. Unter welchen Umständen ein Nachdruck oder Hefepreßwein noch "Wein" ist, hat das Gesetz in Artikel 3 Code du Vin eigens geregelt. Artikel 3 Code du Vin wurde schon an früherer Stelle behandelt⁴⁾.

1) Rozier Nr. 124 Ziff. 2.

2) Vgl. auch Rozier Nr. 523.

3) Art. 172 Abs. 2 Code du Vin lautet: - Le produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau ne peut être expédié, vendu ou mis en vente que sous le nom de "boisson de raisins secs"; il en est de même du mélange de ce produit, quelles qu'en soient les proportions, avec du vin.

4) Vgl. oben S. 94 ff.

2. Die alkoholische Gärung

In welchem Augenblick der Most sich durch die Gärung in Wein verwandelt, hat der Code du Vin nicht festgelegt. In Artikel 2 Code du Vin ist lediglich ausgesprochen, daß der in Gärung befindliche Most der frischen Traube als "Süßwein (vin doux)" bezeichnet werden kann, wenn er in diesem Zustand an den Verbraucher weitergegeben werden soll. Dieser Süßwein ist aber noch kein Wein im Sinne des Artikels 1 Code du Vin. Ein Wein im Sinne des Artikels 1 Code du Vin wird nur dann vorliegen, wenn sich der Zucker durch die Gärung schon soweit in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt hat, daß das Erzeugnis schon die sinnfälligen Merkmale eines Weines aufweist. Verschiedentlich wird deshalb der unverbindliche Vorschlag gemacht¹⁾, daß sich der Most dann zu Wein verwandle, wenn er 5 % durch die Gärung entstandenen Alkohol und im Höchsfalle noch 60 g je Liter nicht vergorenen Zuckers enthält. Dieser Vorschlag hat aber nur wenig praktische Bedeutung. Ein solcher Wein mag zwar seinem Geschmack nach "Wein" sein. Er braucht deshalb aber nicht auch schon zu einem "zum Verkauf zugelassenen Wein" geworden zu sein. Die "zum Verkauf zugelassenen Weine" müssen, je nachdem ob sie als "vin de coupage", "vin de pays" oder als Weine einer höheren Qualitätsklasse (vin d'appellation d'origine) auf den Markt kommen, einen bestimmten Mindestalkoholgehalt aufweisen. Nur wenn ein Wein den Alkoholgehalt der Gruppe erreicht, zu der er gehören soll, ist er zum Verkauf zugelassen. Gleich bleibt sich dabei allerdings, ob der Alkohol allein durch eine Vergärung des im Wein enthaltenen natürlichen Zuckers entstanden ist oder ob der Most vorher im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen einen Zuckerzusatz (Art. 126 ff. Code du Vin) oder einen Zusatz von konzentriertem Traubensaft (Art. 20 des Dekretes vom 30. September 1953) erhalten hat. Soll der Wein also verkaufs-

1) Vgl. Rozier Nr. 11 unter Berufung auf Blarez.

fähig sein, so muß er so weit durchgegoßen haben, daß er, unter Umständen auch nach Einsatz der erlaubten Kellerbehandlungsverfahren, schließlich einen Alkoholgehalt aufweist, der den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

III. EINZELFRAGEN AUS DEN ERGÄNZENDEN VORSCHRIFTEN

1. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung

a. Einführung

Bei der Untersuchung des Begriffes "Wein" nach deutschem Recht erregte die Art der Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung und auch der Zuckering besonderes Interesse, und es ergab sich dabei, daß dort manches verbessert werden könnte¹⁾. Diese Verfahren sind so bedeutsam, daß die Art, wie das französische Recht die Zulässigkeit abgrenzt, nicht unerörtert bleiben soll. Es wird sich allerdings zeigen, daß hier die Abgrenzung weniger problematisch ist. Aber gerade diese Tatsache vermag vielleicht manche Anregung zu vermitteln, wie die Abgrenzung bei einer Reform des deutschen Weingesetzes besser vorgenommen werden kann. Zunächst soll die Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung behandelt werden, wobei zwischen der Schwefelung des Weines und des Mostes unterschieden werden muß.

b. Die Regelung beim Wein

Der Wein darf nach Artikel 4 § 1 Code du Vin mit dem Anhydrid der schwefligen Säure (Schwefeldioxyd, SO_2) und mit reinem kristallisier-

1) Vgl. oben S.65 f u. 69.

tem Alkalibisulfit behandelt werden. Die Schwefelzusätze sind mengenmäßig genau begrenzt. Das Zusetzen dieser Stoffe darf nicht dazu führen, daß der fertig ausgebaute Wein je Liter mehr als 450 mg an gesamtem¹⁾ schwefligem Anhydrid (zugesetztes Anhydrid oder Anhydrid des Bisulfites) enthält. Alkalibisulfit darf außerdem nur in einer Menge von 20 g/hl zugesetzt werden.

c. Die Regelung bei Most

Zur Schwefelung des Mostes²⁾ ist nach Artikel 4 § 2 Code du Vin die Zugabe von SO₂ ohne Mengengrenzung und des reinen kristallisierten Alkalibisulfites auch hier nur bis zu einer Menge von 20 g/hl erlaubt.

Um zu verhindern, daß der fertig ausgebaute Wein infolge der mengenmäßig nicht begrenzten Schwefelung des Mostes mit SO₂ mehr als 450 mg schwefliges Anhydrid je Liter aufweist, ist es erlaubt, den Most mittels physikalischer Verfahren zu entschwefeln. Es muß dabei darauf geachtet werden, daß diese physikalischen Verfahren nicht vielleicht wegen einer starken Wärmeentwicklung zu einer Verringerung des Mostvolumens um mehr als 10 % führen. In diesem Falle kann der Most nur noch als "konzentrierter Traubenmost (moût concentré) " im gesetzlich festgelegten Rahmen verwendet werden³⁾.

1) So Rozier Nr. 138.

2) Über die vielfältigen Wirkungsmöglichkeiten des Schwefels beim Most vgl. Rozier Nr. 152.

3) Z. B. zur Anreicherung des Alkoholgehaltes durch Zugabe zum Most (Art. 20 des Dekretes vom 30. 9. 1953) und zur Süßung trockener Weißweine (Art. 4 § 1 Code du Vin). Ist der über 10 % konzentrierte Most einmal vergoren, so kommt ihm die Bezeichnung "Wein" nicht mehr zu (vgl. Magnet S. 106 unten).

2. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Zuckerung

a. Die allgemeine Regelung

Zur Behandlung eines schlecht ausgereiften Lesegutes, das nur wenig Zucker, aber viel Säure hat, steht neben der Zugabe von konzentriertem Traubenmost auch noch die Trockenzuckerung zur Verfügung. Damit wird vom französischen Weinrecht die Zuckerung als nützliches Mittel zur Verbesserung alkoholarmer Weine anerkannt. Die Naßzuckerung ist (wie oben S. 118 ausgeführt) in Artikel 8 Code du Vin ausdrücklich verboten worden.

Nach Artikel 4 § 2 und den Artikeln 127 ff. Code du Vin darf nur das Lesegut und der Most, nicht aber der fertige Wein gezuckert werden¹⁾. Bei der Herstellung von Weißweinen wird die Zuckerung wegen der Gefahr der Auslaugung der Stiele und Schalen in der Regel nur über den Most, nicht aber über die Maische erfolgen²⁾, obwohl dies nicht ausdrücklich vorgeschrieben ist.

Die Zuckerung ist in verschiedener Hinsicht klar begrenzt.

Sie ist nur bei Erzeugnissen der Regionen, die klimatisch ungünstig liegen, erlaubt. In den anderen, im einzelnen im Artikel 127 Code du Vin genannten Regionen ist die Zuckerung grundsätzlich verboten. Der Landwirtschaftsminister kann davon allerdings Ausnahmen bewilligen³⁾.

Die für die vorliegende Untersuchung besonders bedeutsame qualitative Zuckerungsgrenze ist gewichtsmäßig festgelegt worden. Der mengenmäßige Zuckerzusatz ist nach Artikel 128 Code du Vin³⁾ in zweifa-

1) Vgl. Magnet S. 100; Rozier Nr. 424.

2) Vgl. Magnet S. 100 und Rozier Nr. 424.

3) Vgl. Art. 128 Code du Vin im Anhang.

cher Richtung eingeschränkt. Zu je 3 hl Lesegut darf nicht mehr als 9 kg Zucker zugesetzt werden. Außerdem ist es verboten, dem Ertrag eines Hektars mehr als 200 kg Zucker zuzusetzen. Wie schon erwähnt, läßt diese Begrenzung der Zuckerung im besten Fall eine Aufbesserung des Alkoholgehaltes um 2,5 Grad zu¹⁾. Bringt ein Weinberg mehr als 45 hl Wein, so kann die Anreicherung des Alkoholgehaltes diesen Wert nicht mehr erreichen²⁾. Die bemerkenswerte Folge des auf 200 kg beschränkten Zuckerzusatzes pro ha besteht darin, daß bei steigenden Hektarerträgen sich die mögliche Aufbesserung des Alkoholgehaltes verringert. Der Zucker wird vorher zweckmäßigerweise in Wein aufgelöst. In der Praxis wird der Zucker oft in unzulässiger Weise in Wasser gelöst³⁾. Die allgemeine französische Regelung bringt keinerlei Auslegungsschwierigkeiten mit sich⁴⁾.

b. Die Regelung für die "Vins d'Alsace"

Die Zuckerungsbestimmungen für die in ganz Frankreich verkehrsfähigen und in gutem Ruf stehenden Weine mit der Ursprungsbezeichnung "vins d'Alsace" weichen von der allgemeinen Regelung des französischen Rechts ab. Da das Elsaß andere klimatische Verhältnisse wie das übrige Frankreich hat, war 1919 bei der Rückgliederung der drei Départements Haut-Rhin, Bas-Rhin und Moselle an Frankreich dort die Gesetzgebung einen eigenen Weg gegangen. Es schien damals not-

1) Vgl. Rozier Nr. 424 und Magnet S. 100.

2) Vgl. Rozier Nr. 424.

3) Vgl. Rozier Nr. 424 und Art. 8 Code du Vin, der allerdings nur den Zusatz von Wasser zum Wein, nicht aber zum Most ausdrücklich verbietet.

4) Im übrigen unterliegt der zur Weinverbesserung verwandte Zucker einer Sondersteuer.

wendig, die im Artikel 3 des Lokalgesetzes vom 7. April 1909¹⁾ ausgesprochenen Grundsätze beizubehalten, da die hier festgelegte Regelung den örtlichen Gebräuchen entsprach. Artikel 2 des Dekretes vom 25. August 1921 erlaubte deshalb die Inanspruchnahme der Vergünstigungen des Artikels 3 des Lokalgesetzes. Diese grundsätzliche Regelung wurde dann auch bei der Einführung der Ursprungsbezeichnung "vins d'Alsace" maßgebliche Richtschnur. Bei der Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung durch das "décret-loi" vom 30. Juli 1935 berücksichtigte der Gesetzgeber, daß diese Einrichtung nicht ohne weiteres auch auf das Elsaß übertragbar war. Er sah in Artikel 21 eine eigene Regelung für diese Gebiete vor. Die Regierung erließ dann schließlich nach langen Jahren der Beratung am 2. November 1945 eine entsprechende Verordnung. Deren für die Frage der Zulässigkeit der Zuckering wesentliche Bestimmungen lauten:

Artikel 5 Abs. 1 - 4 Code du Vin

Pour avoir droit à l'appellation d'origine régionale "Vin d'Alsace", les vins devront provenir des moûts contenant avant tout enrichissement une quantité de sucre naturel donnant au minimum 8 degrés d'alcool en puissance.

Ils devront, en outre, provenir de raisins récoltés à bonne maturité et vinifiés conformément aux usages locaux.

-
- 1) Es handelt sich hier um das deutsche Weingesetz vom 7. April 1909 (RGBl. S. 393), dessen § 3 Abs. 1 folgendermaßen lautet (vgl. den Gesetzeswortlaut bei Goldschmidt S. 449):
- Dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Wein, bei Herstellung von Rotwein auch der vollen Traubenmaische, darf Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Der Zusatz an Zuckerwasser darf jedoch in keinem Falle mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragen.

L'enrichissement des vins pourra être pratiqué dans les conditions précisées par le décret du 25 août 1921 dans le limite maxima de 2⁰⁵ d'alcool, en cas de nécessité constatée par le comité régional d'experts.

Le Comité régional d'experts déterminera chaque année avant les vendanges les règles d'enrichissements à observer. A cet effet il pourra soit interdire tout enrichissement, soit fixer le degré maximum d'enrichissement autorisés, dans la limite de 2⁰⁵, soit rehausser le quantité minima de sucre naturel exigée au titre du premier alinéa di présent article.

Die Zulässigkeit der Zuckering wird also zuerst einmal von einem natürlichen Mindestzuckergehalt abhängig gemacht, der vom Expertenausschuß in einzelnen Jahren noch heraufgesetzt werden kann. Daneben muß die Zuckering vor allem aber den "örtlichen Gebräuchen" (usages locaux) entsprechen. Unter den "örtlichen Gebräuchen" sind dabei die Grundsätze zu verstehen, die im Artikel 3 des Lokalgesetzes vom 7. April 1909, also in § 3 des alten deutschen Weingesetzes, enthalten sind¹⁾. Da die Beurteilung der Frage, ob die Voraussetzungen des Artikels 3 gegeben sind, nicht dem einzelnen Weinbauern überlassen ist, sondern durch den Expertenausschuß vorgenommen wird, können in der Praxis bei der Auslegung dieser Bestimmung und insbesondere bei der Auslegung des Begriffes "guter Jahrgang" keine Zweifelsfragen entstehen. Sehr wesentlich ist, daß der Expertenausschuß bei der Beurteilung der Voraussetzungen des § 2 des alten deutschen Weingesetzes nicht ganz freigestellt ist. Er darf eine Aufzuckering des Lesegutes nur bis höchstens zu einer Anreicherung des Alkoholgehaltes um 2,5 Grad zulassen.

Die Tätigkeit des Ausschusses hat dazu geführt, daß in der Praxis anstelle der Beurteilung der Voraussetzungen des § 3 des Weingesetzes

1) Zur Frage der gesetzlichen Regelung der Zuckering der "Vins d'Alsace" vgl. den gleichnamigen Aufsatz von Remy, Wbl 1957, 318 und 1958, 886.

von 1909 die rechtsverbindlichen Festsetzungen des Ausschusses getreten sind. Die allgemeine Meinung geht dahin, daß die Festsetzungen des Ausschusses auch den "usages locaux", d. h. den Grundsätzen des § 3 des Weingesetzes von 1909 entsprechen. Es fällt allerdings auf, daß infolge dieser Regelung die Zuckering des Lesegutes einer bestimmten Lage oder einer bestimmten Traubensorte nicht in jedem Jahr immer bis zu einem bestimmten für alle Jahre gleichen Höchstwert an Alkohol (der Alkoholmenge des "guten Jahrgangs") führen darf. Der Begriff "guter Jahrgang" in § 3 des Weingesetzes von 1909 erhält also nicht für alle Jahre je nach Traubensorte und Lage eine gleiche Auslegung. Bis zu welcher Höhe in den einzelnen Jahren eine Aufzuckering vorgenommen werden darf, hängt ganz von den Festsetzungen des Ausschusses ab, wenn auch die Anreicherung des Alkoholgehaltes nie 2,5 Grad übersteigen darf.

Obwohl die "usages locaux", also der § 3 des deutschen Weingesetzes von 1909 auch die Naßzuckering zulassen würde, hat doch der Ausschuß seit seinem Bestehen für die "Vins d'Alsace" nur die Trockenzuckering, nicht aber die Naßzuckering zugelassen¹⁾. Diese Handhabung wurde zur Zufriedenheit aller den Verbesserungsanforderungen bisher immer voll gerecht.

1) Vgl. Remy, Wbl 1958, 886.

IV. EINZELFRAGEN AUS DEN ALLGEMEINEN REGELUNGEN DES WEINRECHTS

1. Die Weinarten

Der Weinbegriff, wie er durch die Mindestvoraussetzungen und die ergänzenden Vorschriften begrenzt wird, umfaßt den Weiß-, Rot- und Schillerwein. Diese Weinarten erfüllen alle die Mindestvoraussetzungen und wurden nicht mit irgendwelchen Verfahren einer besonderen Weiterverarbeitung unterzogen. Die Unterschiede zwischen ihnen erklären sich allein aus der Verschiedenheit des verwendeten Lesegutes (rote, weiße Trauben) und aus dem unterschiedlichen Grad der Angärung der Maische vor der Abkelterung¹⁾.

Spezialweine, wie die "vins doux naturels" und die "vins gazéifiés" gehören nicht mehr zu dem hier erörterten Weinbegriff. Sie wurden mit besonderen Verfahren behandelt, die nicht zu den für die Behandlung des Weines zugelassenen Kellerbehandlungsverfahren zählen.

2. Die Wiederherstellung von Weinen

a. Grundsatz: Verbot der Wiederherstellung

Durch die zulässigen Kellerbehandlungsmethoden und hier vor allem durch den Verschnitt wäre es durchaus möglich, einen Großteil der

1) Eine genaue Abgrenzung dieser drei Weinarten wurde durch die Rechtsprechung bisher nicht vorgenommen. Fest steht nur, daß zu den Weißweinen auch die Weine gehören, die durch Weißkelterung blauer Trauben mit weißem Saft gewonnen wurden (vgl. Magnet S. 113, 3b), und daß die Roséweine durch eine besondere Behandlung blauer Trauben, nicht aber durch einen Verschnitt hergestellt werden (vgl. Memento S. 345 Fußnote 1; Magnet S. 186). Eine Abgrenzung im Einzelfall muß, da genauere gesetzliche Festlegungen fehlen, nach den "usages" erfolgen.

Weine, die die Mindestanforderungen nicht erfüllen oder entgegen den ergänzenden Vorschriften behandelt wurden, wiederherzustellen. Durch einen Verschnitt dieser Weine mit entsprechenden anderen Weinen konnten Fehler beseitigt, zu hohe Stoffzusätze auf das normale Maß herabgedrückt und ein mangelnder Alkoholgehalt erhöht werden. Grundsätzlich ist aber die Wiederherstellung mangelhafter Weine verboten. Ausdrücklich wird dies im Gesetz zwar nicht geregelt. Das grundsätzliche Verbot der Wiederherstellung ergibt sich aber aus dem Sinn des Gesetzes. Weine, die ihre Eigenschaft als Getränk verloren haben, weil sie verdorben (*corrompus*) oder giftig (*toxiques*) sind und Weine, die nach Artikel 3 Code du Vin als zum Verbrauch ungeeignet (*impropres à la consommation*) erscheinen, sollen vom Markt endgültig ausgeschlossen bleiben. Sie dürfen nur noch zur Essigherstellung oder zur Destillation Verwendung finden. Ihr Fehler würde sich bei einem Verschnitt mit einem einwandfreien Wein auf diesen übertragen¹⁾. Weine, die entgegen den Most- und Weinbehandlungsvorschriften des Artikel 4 Code du Vin behandelt wurden, gelten als verfälscht (*falsifiés*) und dürfen nicht wieder zu gesetzmäßigen Erzeugnissen verschnitten werden²⁾. "Vins de pays", die nicht den Mindestalkoholgehalt ihrer Region aufweisen, sind keine geeigneten Ausgangsprodukte für die Herstellung der "vins de coupage". Ein Verschnitt solch fehlerhafter "vins de pays" mit anderen ordnungsgemäßen Weinen zu einem "vin de coupage" ist nicht erlaubt³⁾.

b.. Ausnahmen vom Wiederherstellungsverbot

Die "vins de coupage", die nicht die charakteristischen Voraussetzungen ihrer Klasse erfüllen (Alkoholgehalt und Summe des Alkohols und

1) Vgl. auch Rozier Nr. 751.

2) Vgl. Rozier Nr. 120.

3) Vgl. Rozier Nr. 751.

der Säure)¹⁾, dürfen zwar nicht verkauft werden. Sie dürfen aber durch die Mischung mit einem anderen entsprechenden Wein so verschnitten werden, daß sie den Anforderungen der "vins de coupage" wieder genügen²⁾. Das gleiche muß sinngemäß auch für die "vins de pays" gelten. Besitzen sie nicht den notwendigen Mindestalkoholgehalt ihrer Region, so dürfen sie durch eine Mischung mit alkoholreicheren Weinen zu gesetzmäßigen "vins de pays" vermischt werden. Die Art der Mischung muß allerdings eine solche sein, die bei dieser Klasse von Weinen erlaubt ist. Bestimmte Verschnitte, so vor allem grundsätzlich die vom Großhändler vorgenommenen, machen nach Artikel 291 Code du Vin den Wein zu einem "vin de coupage". Ein Verschnitt zu einem "vin de coupage" zur Wiederherstellung mangelhafter "vins de pays" ist, wie schon erläutert wurde, nicht zulässig.

1) Vgl. Art. 292 Code du Vin im Anhang.

2) Vgl. oben S. 110 ff.

D R I T T E R T E I L

VERGLEICH DER DEUTSCHEN UND FRANZÖSISCHEN REGELUNG UND DIE REFORM DES WEINGESETZES

A. VERGLEICH UND REFORM

In der Einleitung wurde schon festgestellt, daß zur Schaffung einer gemeinsamen europäischen Grundlage für das Weinrecht und für die Reform des deutschen Weingesetzes ein sicherer Überblick über die nationale Regelung und die genaue Kenntnis auch des französischen Weinrechts sowie ein Vergleich der beiden Gesetzgebungen dringend geraten erscheint. Die Erkenntnisse, die sich aus einem Vergleich der beiden Gesetzgebungen ergeben werden, lassen sich allerdings nur zu einem geringen Teil unmittelbar bei der Ausarbeitung der Reformvorschläge verwerten. Die meisten Erkenntnisse der Untersuchung können zur Reform des Weingesetzes nur dann herangezogen werden, wenn sie in die gemeinsame Konzeption passen, die zur Erfüllung der Forderungen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft notwendig ist. Die Kenntnis der Grundzüge dieser gemeinsamen Grundlage ist, soweit sie den Verkehr mit Wein betrifft, also Grundbedingung, wenn man die aus dem Vergleich gewonnenen Erkenntnisse bei der Reform des deutschen Weingesetzes berücksichtigen will. Bis heute liegt eine solche gemeinsame Konzeption weder für das gesamte Weinrecht, noch auch allein für den Begriff "Wein" vor, wenn die Vorarbeiten dazu auch schon im Gange sind. Wir wissen nur, daß eine solche gemeinsame Grundlage

in irgendeiner Form kommen muß, denn die Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft müssen sich auf eine gemeinsame Agrarpolitik einigen¹⁾, die Wettbewerbsverfälschungen beseitigen²⁾ und vor allem ihre Rechtsvorschriften angleichen, soweit dies für das ordnungsgemäße Funktionieren des Gemeinsamen Marktes erforderlich ist³⁾. Die Konzeption wird kaum ohne Beziehung zum geltenden und bewährten Recht entwickelt werden können. Darum dürfte die Herausarbeitung von Gemeinsamkeiten schon gewisse Schlüsse zulassen.

Sicher könnte man mit guten Gründen vorschlagen, die Reform des Weingesetzes solange aufzuschieben, bis diese gemeinsame Grundlage erarbeitet ist.

Bis heute ist aber noch nicht zu übersehen, in welchem Rahmen und vor allem zu welchem Zeitpunkt der Ministerrat von den verschiedenen Möglichkeiten⁴⁾, eine gemeinsame Konzeption festzulegen, Gebrauch machen wird⁵⁾. Die EWG-Kommission in Brüssel und ein Sachverständigenausschuß des Europarates haben zwar schon erste inoffizielle Vorschläge für die Angleichung gemacht⁶⁾. Doch steht bei diesen Vorschlägen noch nicht fest, welche Gestalt sie später annehmen werden.

Bei dieser noch recht unsicheren Lage scheint es nicht geraten, die dringliche Reform bis zu dem Zeitpunkt zu verschieben, zu dem die

1) Art. 3d, 39 EWG-Vertrag.

2) Art. 3f EWG-Vertrag.

3) Art. 3h EWG-Vertrag.

4) Erlass von Richtlinien für die Rechtsangleichung (Art. 100 EWG-Vertrag; Maßnahmen zur Beseitigung von Wettbewerbsverzerrungen (Art. 101, 102 EWG-Vertrag) oder zum Ausbau der Europäischen Marktordnung (Art. 43 EWG-Vertrag); Verordnungen, Richtlinien, Entscheidungen oder unverbindliche Empfehlungen zur Durchführung der gemeinsamen Agrarpolitik (Art. 43 Ziff. 2 EWG-Vertrag).

5) Vgl. hierzu auch Bürklin, Wbau 1962, 195.

6) Vgl. Wbau 1961, 127 u. Renz, Wbau 1961, 902.

gemeinsame Konzeption vorliegt. Sie muß eben unter Berücksichtigung dessen, was einmal gemeinsame Konzeption der Vertragsstaaten werden wird, jetzt schon verwirklicht werden¹⁾. Im Rahmen dieser Arbeit steht im Vordergrund der Aufbau und die Abgrenzung des Begriffes "Wein". Unter diesen Gesichtspunkten erscheint auch vom deutschen Standpunkt gegen die Übernahme französischer Regelungen zumindest dann nichts einzuwenden, wenn sie klarer als unsere eigenen sind. Die Übernahme solcher Regelungen kommt unserem Ziel, ein für den Normalbürger verständliches Weingesetz zu schaffen, entgegen²⁾. Unklare Regelungen, die widersprüchliche Auslegungen zulassen³⁾, erhöhen die Prozeßgefahr und schaden damit letztlich dem Ansehen des deutschen Weinbaues. Mit großer Wahrscheinlichkeit werden aber auch solche Regelungen des französischen Weinrechts, die neue, für uns fremde Anforderungen an den "Wein" stellen (z. B. Mindestalkoholgehalt)⁴⁾ oder auch abweichende französische Kellerbehandlungsvorschriften (z. B. eine enger begrenzte Zuckerungsregelung) Eingang in die gemeinsame Grundlage für das Weinrecht der Partnerländer der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft finden. Ob auch dies vom deutschen Standpunkt aus vertretbar erscheint, kann im Rahmen dieser Untersuchung letztlich nicht entschieden werden und bleibt Aufgabe der Fachleute für Weinbau und Weinbehandlung.

Für die nun folgende Untersuchung ergibt sich nach alledem folgende Arbeitsweise. Zunächst muß der Ausgangspunkt des Vergleichs, näm-

1) Vgl. Wbau 1962, 116 mit der Bezugnahme auf die Ausführungen Bürklins auf dem Pfälzischen Weinbautag.

2) Vgl. Bürklin, Wbau 1962, 195.

3) Vgl. hierzu die Stellungnahme des Landesverbandes des Bayer. Weinhandels i. Wbl 1959, 148.

4) Vgl. hierzu insbesondere die Verordnung (Nr. 24) über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Wein (oben S. 14 f), die sich weitgehend an französischen Vorbildern orientiert. Hierauf weist auch Wille, Wbau 1961, 856 hin.

lich der "verkehrsfähige Wein" im deutschen und der "zum Verkauf zugelassene Wein" im französischen Recht zueinander in Beziehung gesetzt werden. Dann wird im Hinblick auf die Reform des deutschen Weingesetzes darauf einzugehen sein, welche Anforderungen die gemeinsame Konzeption der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft für den Verkehr mit Wein an die einzelnen Merkmale stellt und wie weit diese Grundlage vom französischen Recht mitbestimmt werden wird.

B. DER GEGENSTAND DES VERGLEICHS:

DER VERKEHRSFÄHIGE WEIN / LE VIN PROPRE A LA VENTE

Der Begriff des "verkehrsfähigen Weines", wie wir ihn im deutschen Recht kennen, hat im französischen Recht kein entsprechendes Gegenstück. Der in Frankreich zum Verkauf zugelassene Wein, also der Begriff "Wein", der hier zum Gegenstand der Untersuchung des französischen Rechts gemacht wurde, ist seiner Bedeutung nach aber dem Begriff des "verkehrsfähigen Weines" weitgehend ähnlich. Soweit der "verkehrsfähige Wein" entgeltlich abgegeben wird, sind die Weinbegriffe in ihrer Bedeutung sogar identisch. Während nun aber im deutschen Recht auch die unentgeltlich anderen überlassenen Weine dem Begriff des "verkehrsfähigen Weines" entsprechen müssen, werden im französischen Recht an die unentgeltlich abgegebenen Weine nicht die gleichen Anforderungen gestellt, denen der "zum Verkauf zugelassene Wein" in Frankreich genügen muß. Wein, der verschenkt wird, darf nach dem französischen Recht zwar nicht verdorben oder giftig sein¹⁾, es schadet aber nichts, wenn er entgegen den Kellerbehandlungsvorschriften behandelt wurde oder nicht fehlerfrei im Sinne des

1) Vgl. oben S.85.

Artikels 3 Code du Vin ist. Läßt man diesen nicht sehr wesentlichen Unterschied in der Bedeutung der beiden Weinbegriffe außer Betracht, so bieten sich der "verkehrsfähige Wein" und der "zum Verkauf zugelassene Wein" aber als geeignete Objekte für einen Vergleich der Weinbegriffe der beiden Gesetzgebungen an.

C. DER AUFBAU DES WEINBEGRIFFES UND SEINE ABGRENZUNG

I. DIE GRUNDLAGEN DER BEURTEILUNG UND IHR ZUSAMMENHANG

Die Grundlagen der Beurteilung des Begriffes "Wein" stehen im deutschen und französischen Rechtssystem im gleichen Zusammenhang. Im Weingesetz und den Ausführungsbestimmungen sowie dem Code du Vin und den nachfolgenden, noch nicht in den Code du Vin eingearbeiteten Vorschriften sind die wesentlichsten Bestimmungen, die den Weinbegriff festlegen, zusammengefaßt. Enthalten diese Vorschriften Lücken oder haben sie bewußt etwas nicht geregelt, so muß im deutschen Recht auf das Lebensmittelgesetz und im französischen Recht auf das Gesetz vom 1. August 1905 zurückgegriffen werden. Soweit diese Gesetze keine genaue Auskunft darüber geben, wie ein Wein beschaffen sein muß, beurteilt sich dies in beiden Rechtssystemen nach besonderen Beurteilungsmaßstäben. Im deutschen Recht ist dann die maßgebliche Grundlage die "Verkehrsauffassung" und im französischen Recht sind die sogenannten "usages" heranzuziehen.

Der Aufbau der Beurteilungsgrundlagen in den beiden nationalen Regelungen ist wenig befriedigend. Dem Normalbürger sollte es möglich

sein, das Gesetz zu verstehen¹⁾. Vor allem aber sollte auch den EWG-Partnern untereinander ein klarer Überblick über die nationalen Regelungen möglich sein. Neben der Beurteilung des Zusammenhangs der einzelnen nationalen Beurteilungsgrundlagen wird auch immer die Bestimmung solcher Begriffe, wie "Verkehrsauffassung" und "usages" das Verstehen der gegenseitigen gesetzlichen Regelungen erschweren. Bei der Erörterung der Neuordnung einzelner Probleme des Weingesetzes im Rahmen der vorliegenden Untersuchung soll deshalb darauf geachtet werden, daß die weingesetzliche Regelung vom Lebensmittelgesetz unabhängiger wird. Auf den Begriff "Verkehrsauffassung" als letzten Beurteilungsmaßstab wird allerdings nicht verzichtet werden können. Nicht jede Frage kann bis ins einzelne geregelt werden. Ein übertriebener Rechtspositivismus ist nicht erstrebenswert²⁾. Er macht das Recht starr und unbeweglich. In besonders wichtigen Fällen sollte aber trotzdem danach getrachtet werden, an Stelle der Beurteilung nach der Verkehrsauffassung leicht faßbare Kriterien zu setzen. Die positive Regelung zentraler Fragen ist sogar dringend geboten, um eine klare einheitliche Linie in der rechtlichen Beurteilung zu schaffen.

II. DIE MINDESTVORAUSSETZUNGEN DES WEINBEGRIFFES

1. Der Werdegang des Weines

Nach den beiden Gesetzgebungen muß der "Wein" gewisse Mindestvoraussetzungen erfüllen, von denen ein bestimmter, in beiden Ländern gleicher Werdegang des Weines vom Ausgangsprodukt bis zum fertigen Wein die wichtigste ist. Dieser gemeinsame, im § 1 WG und Artikel 1

1) Vgl. Bürklin, Wbau 1962, 195.

2) Vgl. auch Koch, Wbl 1962, 601.

Code du Vin niedergelegte Ausgangspunkt muß erhalten bleiben. Obwohl der in beiden Gesetzgebungen beschriebene Werdegang des Weines miteinander identisch ist, weicht die Wortformulierung doch etwas voneinander ab. Artikel 1 Code du Vin beschreibt den Werdegang etwas genauer, wenn es den Wein als das "ausschließlich" durch Gärung aus "frischen Trauben" oder dem Saft frischer Trauben hergestellte Getränk beschreibt. Diese Umschreibung ist nahezu gleichlautend mit der des internationalen Weinamtes (Office International de la Vigne et du Vin), der internationalen Interessenvertretung der Weinbauverbände, und wird deshalb auch der geeignete Ansatzpunkt einer gemeinsamen europäischen Konzeption des Weinrechts sein.

Da mit der Übernahme dieser Definition keine Veränderung gegenüber dem jetzigen Rechtszustand eintritt, andererseits aber jeder Zweifel über einen unterschiedlichen Ansatzpunkt der Begriffsbestimmung beseitigt werden kann, sollte der Werdegang auch dem Wortlaut nach der französischen Umschreibung angepaßt werden. Die gemeinsame EWG-Konzeption erfordert, daß ein "Wein" aus den Mitgliedstaaten bestimmte, möglichst auch in der Wortfassung gleiche Mindestanforderungen erfüllt¹⁾.

Außerdem empfiehlt es sich, § 1 WG von einer reinen Definitionsvorschrift in eine Verbotsnorm ähnlich dem Artikel 1 Code du Vin umzuwandeln. In § 1 WG sollte selbst zum Ausdruck kommen, daß es verboten ist, ein Erzeugnis, das den dort beschriebenen Werdegang nicht durchgemacht hat, unter der Bezeichnung "Wein" in den Verkehr zu bringen. Ein Rückgriff auf die Verbotsnorm des § 4 Ziff. 3 LMG wäre dann überflüssig. Damit wäre das Weingesetz in seinem Ausgangspunkt klar vom Lebensmittelgesetz gelöst.

1) Vgl. auch Schrath, Wbl 1962, 47 (48).

2. Eigenschaft eines Getränkes und die Fehlerfreiheit im Sinne des Artikel 3 Code du Vin

Genau wie im deutschen Recht durch das Lebensmittelgesetz verdorbene (§ 4 Ziff. 2 LMG) und gesundheitsschädliche (§ 3 Ziff. 1b LMG) Weine vom Verkehr ausgeschlossen werden, verbietet Artikel 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 den Verkauf von verdorbenen (corrompus) und giftigen (toxiques), d. h. gesundheitsschädlichen Erzeugnissen in Frankreich. Diese gleiche Wortfassung braucht aber nicht auch auf eine gleiche Beurteilung der Merkmale "verdorben" und "gesundheitsschädlich" in beiden Rechtssystemen hinzudeuten. Zwar gibt es für die Beurteilung des Merkmals "gesundheitsschädlich" meist wissenschaftlich fundierte und deshalb in beiden Ländern gleiche Erfahrungssätze. Auch kommen Fälle, in denen ein Wein "gesundheitsschädlich" ist, in der Praxis nur selten vor. Die Gefahr, daß ein Wein aber als "verdorben" bezeichnet werden muß, ist groß und für die Beurteilung der "Verdorbenheit" besteht kein für beide Gesetzgebungen einheitlicher Beurteilungsmaßstab. Es ist durchaus denkbar, daß ein Getränk, das nach der Verkehrsauffassung schon als "verdorben" anzusehen ist, in Frankreich noch als Getränk beurteilt wird und umgekehrt. Feste in beiden Gesetzgebungen gleiche Grundsätze für die Beurteilung der Verdorbenheit gibt es nicht.

Allerdings werden im französischen Recht die häufigsten Fälle der Verdorbenheit des Weines durch die Regelung des Artikels 3 Code du Vin erfaßt, so daß eine Beurteilung verdorbener Erzeugnisse nach Artikel 3 des Gesetzes vom 1. August 1905 praktisch nie erforderlich ist. Der Artikel 3 Code du Vin, der Weine, die zwar noch nicht verdorben, gleichwohl aber fehlerhaft sind, als zum Verbrauch ungeeignet erklärt, hat im deutschen Recht kein vergleichbares Gegenstück. Durch Artikel 3 Code du Vin wurde in Frankreich für die Beurteilung mangelhafter Erzeugnisse eine feste Grundlage geschaffen, die dem Praktiker in den

meisten Fällen eine klare Antwort gibt. Die Beurteilung der Verdorbenheit im deutschen Recht ist für den Praktiker dagegen mit vielen Schwierigkeiten verbunden. Die gesetzliche Grundlage für die Beurteilung der Verdorbenheit findet er nicht im Weingesetz, sondern er muß auf das Lebensmittelgesetz zurückgehen. Dort findet er aber keine verbindlichen Grenzwerte. Er muß die Verdorbenheit nach der Verkehrsauffassung beurteilen.

Nicht nur im Interesse einer sicheren Beurteilung der Verdorbenheit eines Erzeugnisses, sondern auch um die unbedingt notwendige einheitliche lebensmittelrechtliche Beurteilung der Weine in den beiden Ländern sicherzustellen¹⁾, sollte der Artikel 3 Code du Vin im Prinzip Eingang in die gemeinsame europäische Konzeption und damit auch in ein neues deutsches Weingesetz finden. Wichtige Fälle der Verdorbenheit, wie der Essigstich oder das übermäßige Abpressen mit der Gewinnung von Trester- und Hefepreßwein²⁾ sollten näher und unmittelbar im Weingesetz selbst³⁾ umschrieben werden. Ähnlich der französischen Regelung in Artikel 3 Code du Vin könnte man durch eine solche Umschreibung nicht nur Erzeugnisse, die im lebensmittelrechtlichen Sinne verdorben sind, vom Verkehr ausschließen, sondern auch schon Weine mit leichteren Fehlern (z.B. Nachdruck) zum Verbrauch ungeeignet erklären. Eine solche Regelung wäre ein wirksames Mittel, nicht ganz einwandfreie Erzeugnisse vom Markt auszuschließen und durch gesetzliche Maßnahmen die Qualität der deutschen Erzeugnisse weiter zu heben. Schließlich würde durch diese Regelung das Weingesetz auch vom Lebensmittelgesetz unabhängiger und damit ein wesentlicher Schritt zur Verselbständigung des Weingesetzes und zur besse-

1) Vgl. hierzu auch Wbl 1962, 128 mit der Bezugnahme auf die Ausführungen Bürklins auf dem Pfälz. Weinbautag.

2) Die Hefe- und Preßweine dürfen nach dem Entwurf für ein neues italienisches Weingesetz in Italien zur Weinherstellung nicht mehr verwendet werden (vgl. Wbau 1962, 460).

3) Vgl. auch die Umschreibung der "Verdorbenheit" in § 12 Abs. 1 des österr. WG vom 24. Juli 1961 (österr. BGBl. 1961, 967).

ren Überschaubarkeit der Vorschriften für den Praktiker getan. Die Herausarbeitung der für die Beurteilung der Verdorbenheit maßgebenden Kriterien ist Aufgabe der Fachleute für Kellerwirtschaft und Weinbehandlung. Artikel 3 Code du Vin gibt ihnen eine wertvolle Arbeitsgrundlage an die Hand.

3. Das Merkmal "Weincharakter" im deutschen Recht

Das Erfordernis des "Weincharakters" ist in der französischen Rechtsprechung oder Lehre bisher nicht als zusätzliche Mindestvoraussetzung herausgearbeitet worden. Dieser Mangel macht sich im französischen Recht nachteilig bemerkbar. Die Mindestvoraussetzung des "Weincharakters" hat im deutschen Recht für die Beurteilung des Weinbegriffes heute keine aktuelle Bedeutung mehr. Im französischen Recht würde sie dagegen sofort die Unsicherheit bei der praktischen Handhabung einzelner Verfahren beseitigen.

Ab welchem Grad der Vergärung ein Erzeugnis "Wein" ist, muß im deutschen Recht grundsätzlich danach beurteilt werden, ob das Produkt schon Weincharakter aufweist¹⁾. Für die Abgrenzung des Begriffes "Wein" ist das Merkmal "Weincharakter" im deutschen Recht vor allem aber auch noch insofern von einer gewissen theoretischen Bedeutung, als es denkbar wäre, daß durch einen übermäßigen Entzug von Stoffen dem Wein die Mindestvoraussetzung des "Weincharakters" genommen werden könnte. Der Wein verlöre damit seine Weineigenschaft²⁾.

1) Vgl. oben S. 59.

2) Er dürfte dann nur noch mit einem Hinweis in den Verkehr gebracht werden, der nicht nur auf den Stoffentzug hinweist, sondern den Verlust der Weineigenschaft deutlich erkennen läßt (ähnl. Koch WG § 4 Anm. 7c).

Im französischen Recht würde die Mindestvoraussetzung "Weincharakter" dazu dienen können, die praktische Auswirkung tatsächlich angewandter Verfahren auf die Weineigenschaft klar zu beurteilen. Das französische Recht zählt die zulässigen Verfahren zwar abschließend auf, hat es aber unterlassen, bei allen auch die Grenzen der Zulässigkeit klar zu ziehen¹⁾. So ist z. B. der Zusatz von Zuckercouleur zulässig, ohne daß aber geregelt wäre, bis zu welcher Menge dieser Stoff dem Wein zugesetzt werden darf²⁾. Wäre im französischen Weinrecht die Voraussetzung "Weincharakter" deutlich herausgearbeitet, so würde ein Wein mit einem Zusatz von Zuckercouleur dann nicht mehr "Wein" sein, wenn er seinen "Weincharakter" verloren hätte. Während die französische Rechtsprechung solche Fälle bisher mit Hilfe allgemeiner Grundgedanken zu entscheiden suchte³⁾, würde ihr mit der Mindestvoraussetzung "Weincharakter" ein klarer Ausgangspunkt für die Beurteilung der Weineigenschaft zur Verfügung stehen.

4. Der Mindestalkoholgehalt im französischen Recht

Eine nur dem französischen Recht bekannte Mindestvoraussetzung für den Weinbegriff stellt der Mindestalkoholgehalt dar. Es unterliegt kaum einem Zweifel, daß diese Voraussetzung in die gemeinsame Grundlage für das Europäische Weinrecht aufgenommen werden soll. Der Sachverständigenausschuß des Europarates für die Erzeugung und den Vertrieb von Weinbauerzeugnissen und Spirituosen hat sich im Prinzip schon darauf geeinigt, daß für die Weine der Mitgliedstaaten ein Mindestalkoholgehalt festgesetzt werden muß⁴⁾. Auch die Gemeinschaftsregelung für Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete soll sich an bestimmten Alko-

1) Vgl. oben S.106.

2) Vgl. oben S.107.

3) Vgl. oben S.107 f.

4) Vgl. Renz i. Wbau 1961, 902.

holwerten orientieren¹⁾.

Die besonderen deutschen Verhältnisse verlangen allerdings, daß dem deutschen Gesetzgeber bei der gesetzlichen Festlegung dieser Voraussetzung ein gewisser Spielraum bleibt²⁾.

III. DIE ERGÄNZENDEN VORSCHRIFTEN

1. Die Kellerbehandlungsverfahren

Der Begriff der "Kellerbehandlung", wie wir ihn aus § 4 Abs. 3 WG kennen, hat im französischen Recht kein gleichbedeutendes und damit zum Vergleich voll geeignetes Gegenstück. Im französischen Recht sind die Verfahren der Kellerbehandlung in 2 Gruppen aufgeteilt, in die im Vordergrund des Interesses stehenden Wein- und Mostbehandlungsverfahren des Artikels 4 Code du Vin und die im Gesetz nicht ausdrücklich genannten überlieferten mechanischen Verfahren. Die Verfahren des Artikels 4 Code du Vin können also nicht, wie es durchweg geschieht, mit den Kellerbehandlungsverfahren des § 4 Abs. 3 WG gleichgesetzt werden.

Trotzdem soll aber zunächst einmal ein Vergleich zwischen der Zulässigkeitsregelung der Kellerbehandlungsverfahren im deutschen Recht und den Verfahren im Sinne des Artikels 4 Code du Vin angestellt werden. Denn dieser Vergleich vermag für eine grundsätzliche Neuregelung des Weingesetzes wertvolle Anregungen zu vermitteln. Auf die be-

1) Vgl. Art. 4 der Verordnung (Nr. 24) über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Wein, abgedruckt i. Wbl 1962, 520.

2) Vgl. unten S. 152 f.

sondere Bedeutung, die die überlieferten mechanischen Verfahren im Rahmen dieses Vergleiches erlangen, wird später aber noch einzugehen sein.

Eine abschließende Aufzählung der zulässigen Weinbehandlungsverfahren, wie wir sie bei den Behandlungsweisen des Artikels 4 Code du Vin finden, wird zur Notwendigkeit. Wir werden das bisherige Prinzip der grundsätzlich unbeschränkten Zulässigkeit der Kellerbehandlungsverfahren mit all seinen Ausnahmen und Einschränkungen nicht aufrechterhalten können, sondern in dieser Frage die französische Lösung als Ziel anstreben müssen. Auch Italien hat sich im Entwurf für ein neues Weingesetz zu einer abschließenden Aufzählung der zulässigen Verfahren entschlossen¹⁾. Sicher spricht auch noch heute vieles für unsere bisherige deutsche Regelung. Bei einer grundsätzlich nur durch bestimmte äußerste Grenzen (Arterhaltung, Verfälschungsverbot) beschränkten Zulässigkeit der Kellerbehandlungsverfahren können sich aus der Praxis heraus neue Verfahren frei entwickeln. Eine abschließende Aufzählung dagegen schließt ein Experimentieren des einzelnen aus, denn jedem neuen Verfahren muß erst auf dem Gesetzgebungswege zur Anerkennung verholfen werden. Die größere Freiheit der deutschen Regelung wiegt allerdings die Sicherheit bei der Beurteilung der Zulässigkeit eines Verfahrens, die durch eine abschließende Aufzählung erreicht wird, nicht auf. Nicht zuletzt deshalb hat das deutsche Recht auch schon heute für die mit einem Fremdstoffzusatz verbundenen Verfahren das Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt anerkannt. Die Beschränkung der Zulässigkeit der Kellerbehandlungsverfahren nur durch bestimmte äußerste Grenzen (Arterhaltung, Verfälschungsverbot) ist zu unbestimmt, als daß sich daran der Weinbereiter sicher orientieren könnte. Schließlich versperrt diese Regelung auch dem deutschen Weintrinker den Weg zum Verständnis der Weingesetzge-

1) Vgl. Wbau 1962, 460.

bung¹⁾ und trägt damit zu dem Schwund des Vertrauens in den deutschen Wein bei.

Eine solche neue Regelung der Zulässigkeit der Kellerbehandlungsverfahren verlangt allerdings, und hier muß man auf die zweite Gruppe der französischen Kellerbehandlungsverfahren zu sprechen kommen, eine klare Trennung der "Kellerbehandlungsverfahren" in zwei Gruppen. Genau wie im französischen Recht müßten dann die überlieferten mechanischen Verfahren aus der Gruppe der abschließend aufzuzählenden Verfahren herausgenommen werden. Eine volle Erfassung dieser überlieferten Verfahren durch eine Aufzählung ist nur schwer durchzuführen und auch mit der Gefahr verbunden, daß dem abschließenden Katalog die Übersichtlichkeit genommen wird. Die vielfältigen überlieferten mechanischen Verfahren (Lesen und Mahlen der Trauben, Keltern etc.) gehören zum unbestrittenen Mindestbestand einer auf jahrzehnte-, ja jahrhundertelanger Erfahrung beruhenden Kellerbehandlung. Sie bedürfen nicht noch einer gesonderten Zulassung in jedem Einzelfall.

Selbst aber mit einer abschließenden Aufzählung der erlaubten Verfahren wird noch keine jeden Zweifel ausschließende Abgrenzung der Zulässigkeit der Verfahren erreicht. Die Anwendung der einzelnen Verfahren selbst muß noch genauer begrenzt werden.

Im französischen Recht ist diese Frage nur unvollkommen geregelt. Wir haben gesehen, daß im französischen Recht für die Anwendung einzelner Verfahren, wie z.B. besonders für den Zusatz von gebranntem Zuckercouleur²⁾ nicht eine klare äußerste Grenze festgelegt ist.

Das deutsche Recht enthält dagegen für die Abgrenzung der zulässigen Verfahren ein abgeschlossenes System. Allerdings ist dies nur für den-

1) Vgl. hierzu auch Bürklin, Wbau 1962, 195.

2) Vgl. oben S.107.

jenigen überschaubar, der sich eingehend mit der Materie befaßt und die Zusammenhänge des Weingesetzes mit dem Lebensmittelgesetz genau zu überblicken vermag. Die Abgrenzung ist in verschiedenen Zusammenhängen und oft durch auslegungsbedürftige Begriffe vorgenommen worden. Sie kann sich beim einzelnen Verfahren selbst finden, wie zum Beispiel beim Schwefeln (kleine Menge) oder bei der Blauschönung, die nur in einem Maße erfolgen darf, daß keine Cyanverbindungen im Wein gelöst bleiben. Die mit einem Fremdstoffzusatz verbundenen Verfahren, denen eine solche für den Einzelfall gedachte Abgrenzung nicht beigegeben ist, haben durch den Begriff "zur Kellerbehandlung erforderlich" im § 4 Abs. 1 WG dagegen eine gemeinsame Abgrenzung erfahren. Daneben darf aber außerdem kein Kellerbehandlungsverfahren, und diese Grenze gilt wenigstens im Grundsatz für alle Verfahren ganz allgemein, eine Verdeckung der Art (Prinzip der Arterhaltung) oder eine Verfälschung (§ 4 Ziff. 2 LMG) bewirken.

Weder die nicht lückenlose französische noch die unübersichtliche deutsche Regelung der Abgrenzung der aufgezählten zulässigen Verfahren wird für eine gemeinsame europäische Grundlage und eine Neuregelung des deutschen Weinrechts Vorbild sein können. Im Prinzip wird zwar eine Anlehnung an die deutsche Regelung möglich sein. Eine klarere Fassung der Anwendungsgrenzen der Verfahren ist aber unumgänglich notwendig. Eine genaue Begrenzung der Zulässigkeit des einzelnen Verfahrens, wie sie insbesondere bei den Stoffzusätzen möglich ist, sollte natürlich beibehalten, klarer gefaßt und noch ergänzt werden. Dadurch läßt sich am besten jeder Zweifel bei der Beurteilung der Zulässigkeit eines Kellerbehandlungsverfahrens ausschließen. Genügen wird diese Begrenzung allerdings nicht, denn sie besitzt nur Gültigkeit für einzelne Fälle. Eine generelle Grenzziehung bleibt deshalb erforderlich und sie wird sich besonders dazu eignen, wirtschaftspolitischen Vorstellungen und Zielen zur Durchsetzung zu verhelfen. Um dem deutschen Weinbau in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Bestand zu geben, wird als wirtschaftspolitisches Ziel die Herausstellung der Eigenart der deutschen Weine angestrebt werden müssen. Das hohe Maß von Spezialität und die typische und trotzdem vielfältige Geschmacksrichtung der deutschen Weine¹⁾ muß gesichert und noch besonders betont und deshalb unbedingt verankert werden. Gerade die Originalität des deutschen Weines ist es, die ihm eine Chance auf dem großen Markt der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft gibt. Deshalb fürchtet der elsässische Weinbau, der als einziger nach seinen natürlichen Voraussetzungen dem deutschen vergleichbar ist, auch die Konkurrenz der deutschen Weine auf dem französischen Markt²⁾. Ein neues Gesetz muß ganz klar den Grundsatz zum Ausdruck bringen, daß keines der im einzelnen im Gesetz aufzuzählenden Verfahren dazu führen darf, daß dem deutschen Wein seine natürliche Eigenart, wie sie sich aus der Traubensorte und Herkunft ergibt, genommen wird. Man wird einwenden, solche Leitsätze seien in der Praxis nicht zu handhaben und erhöhten nur die Unsicherheit bei der Beurteilung der Zulässigkeitsgrenzen der Verfahren. Dem ist aber entgegenzuhalten, daß gerade deutlich ausgesprochene Leitsätze einer einheitlichen und von klaren Prinzipien getragenen Auslegung des Gesetzes zugute kommen. Durch solche Grundsätze erhalten viele Einzelvorschriften erst eine klare Sinndeutung, die bei einem Fehlen solcher Leitsätze kaum in einer solch zweifelsfreien Deutlichkeit hervortreten könnte. Auch das neue österreichische Weingesetz vom 4. Juli 1961³⁾ hat deshalb in § 4 Abs. 1 den Kellerbehandlungsverfahren den sehr allgemein gehaltenen, aber sehr wertvollen Grundsatz vorangestellt, daß Wein nur so behandelt werden darf, daß "an dem Charakter als Naturerzeugnis, dessen entscheidende stoffliche Grundlage die Weintraube ist, nichts geändert wird".

1) Vgl. hierzu Stübinger, Wbl 1962, 392.

2) Vgl. das Zitat aus "Le Nouvel Alsacien" vom 7.12.1962, Wbau 1962, 125.

3) Österr. BGBl 1961, 967.

In besonders wichtigen Einzelfällen kann der nur allgemein ausgedrückte Grundsatz der Arterhaltung natürlich noch genauer gefaßt werden. Hierfür haben wir gerade in dem Artikel 4 a AVO des deutschen Weinrechts ein schönes Beispiel. Art. 4 a AVO ist der geglückte Versuch, den Grundsatz der Arterhaltung für solche Verfahren, welche die Erhaltung einer übertriebenen Restsüße bewirken können, genauer zu umschreiben.

2. Die beiden Klassen der "vins de la consommation courante"

Die Einteilung der Weine in Klassen im französischen Recht ist dem deutschem Weingesetz unbekannt. Zwar wird auch durch das Bezeichnungsrecht¹⁾ eine an Qualitätsmaßstäben gemessene Abstufung einzelner Weine ermöglicht (Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen). Dieser Abstufung liegt aber nicht eine strenge Klassifizierung aller Weine zugrunde. Die Bezeichnungen sind nur für einzelne qualitativ ganz besonders aus der Masse herausragende Weine gedacht²⁾. Für die Weine des täglichen Bedarfs hat der Gesetzgeber kein an Qualitätsmaßstäben orientiertes Bezeichnungsrecht geschaffen. Auch sind die gesetzlichen Voraussetzungen, die die Berechtigung zum Tragen einer Qualitätsbezeichnung verleihen, andere und weit vielfältiger als im französischen Weinrecht. In der deutschen Weingesetzgebung wird das Recht, eine Qualitätsbezeichnung zu tragen, vor allem zunächst von der Nurreinheit des Erzeugnisses abhängig gemacht³⁾. Daneben werden aber immer auch noch zusätzliche Anforderungen ge-

1) Vgl. § 5 WG und Art. 5 AVO.

2) Sie sind den vins d'appellation contrôlées supérieures des französischen Rechts vergleichbar.

3) Vgl. die Stellungnahme der Industrie- und Handelskammer Pfalz, Wbl 1957, 319; Weingarth S. 17; a. A. Koch, Wbl 1956, 572.

stellt, wie z. B. daß das Lesegut erst nach der allgemeinen Lese in vollreifem Zustand geerntet (vgl. für die Spätlese Art. 5 Abs. 6 AVO) oder die vollreifen, gesunden (vgl. für die Beerenauslesen Art. 5 Abs. 7 AVO) oder edelfaulen überreifen Beeren (vgl. für die Trockenbeerenauslesen Art. 5 Abs. 8 AVO) ausgelesen wurden.

Die Qualität der hier behandelten beiden Klassen der französischen Weine, den "vins de coupage" und den "vins de pays" beurteilt sich dagegen im wesentlichen nur nach der Höhe des in festen Zahlen ausgedrückten Alkoholgehaltes. Bei den "vins de coupage" ist daneben maßgebend auch noch die Summe des Alkohols und der gebundenen Säure, bei den "vins de pays" das Alkoholgewicht des reduzierten Trockenextraktes. Die "vins de coupage" entsprechen damit vor allem auch nicht den Verschnittweinen des § 2 WG. Die "vins de coupage" sind zwar immer aus der Vermischung von Weinen verschiedener Herkunft entstanden, sie umfassen aber nur eine kleine Gruppe dieser vermischten Weine.

Diese vollkommen eigenständige und lückenlose Klasseneinteilung der französischen Weine ist eine geglückte Lösung des Problems, dem Verbraucher die Orientierung über die Qualität unter dem großen Angebot von Weinen zu erleichtern.

Je größer der Wirtschaftsraum wird, um so notwendiger wird auch für den Geltungsbereich des deutschen Weingesetzes eine vereinfachte, umfassende, klare, wahrheitsgemäße und aufschlußreiche Kennzeichnung der Weine. Wenn der Verbraucher sich vor Täuschungen geschützt weiß, wird das Vertrauen zum Wein wachsen und sich die Absatzchance vergrößern. Ein an klaren Grundsätzen orientiertes Bezeichnungsrecht dient letztlich auch dem Schutz des redlichen Erzeugers. Mit einer Änderung des Bezeichnungsrechts nach diesen Grundsätzen in Anlehnung an das französische Vorbild würde die Kon-

kurrenzfähigkeit der deutschen Weine auf dem Markt der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft gesteigert und vor allem auch den Prinzipien des Lebensmittelrechts (Bezeichnungsklarheit und -wahrheit) besser Rechnung getragen¹⁾. Die Organe der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft haben für die Klassifizierung der Weine noch keine verbindlichen Richtlinien oder andere Bestimmungen erlassen. Man scheint dort allerdings eine Zweiteilung der Weine anzustreben. In der Verordnung Nr. 24 ist nur die Rede von einer Gemeinschaftsregelung der Qualitätsweine²⁾. Die Ansätze dieser Aufteilung lassen dem Einzelstaat jedenfalls aber noch die Möglichkeit, innerhalb der beiden Gruppen weitere Untergliederungen vorzunehmen. Die deutschen Fachverbände haben sich im Hinblick auf die Reform des Weingesetzes schon eingehend mit der Klassifizierung der Weine befaßt. Neben der Zahl und der Benennung der einzelnen Gruppen stellt sich als Hauptproblem die Frage, an welchen Faktoren die einzelnen Gruppen zu orientieren sein werden. Nach den Beratungsergebnissen³⁾ ist zu erwarten, daß man sich schließlich auf 3 Gruppen, nämlich die Tischweine ohne Anrecht auf eine Lagebezeichnung, die gehobenen Tischweine mit geographischer Herkunftsbezeichnung und die Spitzenweine (Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen) einigen wird. Keine der drei Gruppen erfährt so durch die Bezeichnung eine Diskriminierung. Aber auch die einzelnen Merkmale der drei Gruppen müssen so gewählt werden, daß beim Verbraucher nicht der Eindruck entsteht, einzelne Gruppen wiesen eine mindere Zusammensetzung auf. Die Merkmale müssen zwar Werteinstufungen ermöglichen, sie dürfen aber nicht zu völlig ungerechtfertigter Herabsetzung einzelner Klassen führen⁴⁾. So wird es

1) Vgl. hierzu auch die Stellungnahme des Bundesministers für das Gesundheitswesen Wbau 1962, 820.

2) Vgl. auch Anders, Wbl 1962, 921, 3. Abs.

3) Vgl. die Beratungsergebnisse des weingesetzlichen Ausschusses des dt. Weinbauverbandes, Wbau 1962, 667 (668).

4) Vgl. hierzu Heep, Wbl 1962, 510, der in jeder Klasseneinteilung schon eine Herabsetzung der unteren Klassen sieht.

sich vor allem verbieten, die Verschnittweine oder gezuckerte Erzeugnisse in eine Gruppe zusammenzufassen. Obwohl ein Verschnitt oder eine Zuckeringung keinen generellen Rückschluß auf die Qualität eines Weines zuläßt, gelten diese Verfahren bei vielen Verbrauchern als durchweg die Bekömmlichkeit des Weines herabmindernde Behandlungsweisen.

Die Erörterung aller Möglichkeiten der Auswahl der Gruppenvoraussetzungen würde den Rahmen des Themas der vorliegenden Untersuchung sprengen. Die Gruppe der Qualitätsweine muß aus der Untersuchung ganz ausscheiden. Nur die Voraussetzungen, die die Weine des täglichen Bedarfs, d. h. die einfachen und gehobenen Tischweine wahrscheinlich erfüllen müssen, sollen hier kurz Erwähnung finden. Nach den bisherigen Beratungsergebnissen¹⁾ scheint sich als wesentliches, wenn auch nicht einziges Unterscheidungsmerkmal für die beiden Gruppen der Tischweine ein unterschiedliches Mindestmostgewicht und nicht ein Mindestalkoholgehalt herauszubilden. Der Alkoholgehalt eignet sich als Kriterium für die Qualität eines Weines in südlichen Ländern zwar recht gut. Für die Beurteilung der Qualität der deutschen Weine spielt er aber bei weitem keine so ausschlaggebende Rolle. Wertbestimmender Faktor deutscher Weine ist die Harmonie, also das Zusammenspiel zwischen Duft, Säure, Extrakt und auch dem Alkohol²⁾. Auch wäre ein Mindestalkoholgehalt für die einzelnen Gruppen im deutschen Recht schon deshalb kein brauchbares Kriterium, weil er im Rahmen der jetzt zulässigen Kellerbehandlungsverfahren wohl immer auch mit künstlichen Mitteln durch eine Zuckeringung erzielt werden könnte. Der Zuckerzusatz ist im deutschen Recht nicht auf eine feste, unveränderliche, höchste Gewichtsmenge begrenzt, so

1) Vgl. die Beratungsergebnisse des weingesetzlichen Ausschusses des deutschen Weinbauverbandes, Wbau 1962, 667 (668).

2) Vgl. die Stellungnahme des Deutschen Weinbauverbandes zur Gemeinschaftsregelung für Qualitätsweine, Wbau 1962, 483.

daß jedes Lesegut praktisch bis zur Grenze des "guten Jahrgangs" mit Alkohol angereichert werden könnte.

Die genaue Festlegung der einzelnen Kriterien für die verschiedenen Gruppen kann letztlich nur von den Fachgremien aller beteiligten Interessenten vorgenommen werden. Hier kann nur soviel gesagt werden, daß es das oberste Ziel dieser Gruppeneinteilung sein muß, eine echte Beziehung zum Wert des jeweiligen Weines herzustellen und die lebensmittelrechtlichen Grundsätze der Bezeichnungswahrheit und -klarheit geradlinig durchzuführen.

IV. DIE IMPORTWEINE

Grundsätzlich sollen nach § 13 Abs. 2 WG die nach Deutschland eingeführten ausländischen Weine den deutschen Vorschriften entsprechen, während Frankreich ausländische Weine, so wie sie aus dem Ausland angeboten werden, übernimmt. Das deutsche Recht macht allerdings davon bei allen Kellerbehandlungsverfahren außer dem Verschnitt und der Zuckeringung zugunsten der ausländischen Regelung Ausnahmen. Insofern werden die ausländischen Kellerbehandlungsvorschriften auch in Deutschland anerkannt. Das deutsche Recht nähert sich damit der französischen Gesetzgebung an.

Der freie Handel in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft erfordert, daß auf diesem Wege noch weiter fortgeschritten wird und die in Einzelvorschriften abweichenden französischen Kellerbehandlungsverfahren nicht Vorwand für Importbegrenzungen werden. Die gegenseitige volle Anerkennung der nationalen Verfahren ist für das Funktionieren der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft unabdingbares Erforder-

nis. Gerade deshalb ist aber auch die Angleichung der Gesetzgebungen nicht nur ihrem systematischen Aufbau nach, sondern auch bei wettbewerbsverzerrenden nationalen Einzelvorschriften eine unaufschiebbare Notwendigkeit¹⁾.

V. WEINE AUS VERBOTENEN WEINSORTEN

In beiden Gesetzgebungen dürfen schließlich Weine, die von bestimmten Rebsorten stammen, nicht als Weine in den Handel gebracht werden.

Diese Regelung wird auch Aufnahme in die gemeinsame gesetzliche Grundlage der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft finden, wobei die Auswahl der zu verbietenden Sorten weitgehend die gleiche sein sollte. Es wird sich als zweckmäßig erweisen, in einer Übergangsregelung einzelne Rebsorten noch für einen bestimmten Zeitraum zu dulden und nur als Endziel den Anbau von qualitativ hochwertigen Rebsorten anzustreben.

1) Vgl. hierzu Hieronimi, Wbl 1958, 185, der dort zur unterschiedlichen Regelung der Schwefelfrage im deutschen und französischen Recht Stellung nimmt.

D. EINZELFRAGEN AUS DEN GESETZGEBUNGEN

I. EINZELFRAGEN ZU DEN MINDESTVORAUSSETZUNGEN

1. Der Grundstoff der Weinbereitung

a. Reifegrad

Grundstoff der Weinbereitung ist nach dem deutschen wie französischen Recht die frische Weintraube.

In beiden Gesetzgebungen wird über den Reifegrad, den die verwendeten frischen Weintrauben besitzen müssen, nichts ausgesagt. Dies wirkt sich aber nur im deutschen Recht als Nachteil aus, denn im französischen Recht ist nicht nur die Naßzuckerung und grundsätzlich ebenso die Entsäuerung verboten, sondern auch durch das Erfordernis eines Mindestalkoholgehaltes die Verwendung unzureichend ausgereiften Lesegutes in hohem Maße erschwert¹⁾. Der Mindestalkoholgehalt darf zwar mit künstlichen Mitteln angereichert werden, doch ist der Einsatz dieser Mittel so abgegrenzt, daß nicht jedes und insbesondere nicht das unreifste Lesegut noch zu einem gesetzmäßigen Erzeugnis gemacht werden kann.

Weder von der Kommission der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft noch dem Sachverständigenausschuß des Europarates für die Erzeugung und Verteilung von Weinbauerzeugnissen und Spirituosen ist zu erwarten, daß sie für den Reifezustand der Trauben gewisse objektive Kriterien benennen und als Voraussetzungen festlegen. Allein mit der geplanten Einführung eines Mindestalkoholgehaltes für die verkehrsfähigen Weine für den Raum der Europäischen Wirtschaftsge-

1) Vgl. oben S. 117.

meinschaft wird noch keine Garantie gegen die Verwendung unreifen Lesegutes geschaffen.

Genau wie jeder andere Produzent wird sich aber auch der deutsche Winzer daran gewöhnen müssen, daß immer ein Teil der Produkte wegen minderer Qualität ausgeschieden werden muß. Ähnlich wie im französischen Recht muß deshalb auch für das deutsche Recht eine Systematik oder eine gesetzliche Formulierung gefunden werden, durch die sichergestellt wird, daß durch zu frühes Lesen gewonnenes oder aus anderen Gründen nicht ausgereiftes Lesegut als Grundstoff für die Weinbereitung nicht mehr Verwendung finden kann¹⁾. Der Referentenentwurf einer Weingesetz-Novelle des Ministeriums für Ernährung, Weinbau, Landwirtschaft und Forsten von Rheinland-Pfalz²⁾ hat deshalb mit Recht die Festsetzung eines Mindestmostgewichtes von grundsätzlich 55 Grad vorgesehen³⁾. Dies ist ein gangbarer Weg, qualitativ minderes Lesegut als Ausgangsprodukt für die Weinbereitung auszuscheiden. Ob schließlich eine generelle oder nach Traubensorten oder Weinbaugebieten gestaffelte Grenze für das Mindestmostgewicht festgesetzt wird, ist dabei eine zweitrangige Frage.

b. Trockenbeeren

Inwieweit Trockenbeeren noch als "frisch" gelten, ist im deutschen Recht überhaupt nicht geregelt und im französischen Recht nur indirekt aus Artikel 172 Code du Vin zu entnehmen.

In einer gemeinsamen europäischen Grundlage sollte nicht versäumt werden, solche für die Umschreibung des Begriffes "Wein" wichtige

-
- 1) Über die zeitliche Begrenzung des Beginns der Lese nach deutschem Recht vgl. oben S. 55 Fußnote 1.
 - 2) Abgedruckt i. Wbl 1960, 107.
 - 3) Vgl. im Entwurf § 1 a Abs. 1.

Teilbegriffe genauestens zu umschreiben. Nur wenn über deren Inhalt Einigkeit besteht, läßt sich überhaupt ein funktionierendes System einer gemeinsamen europäischen weingesetzlichen Grundlage aufbauen.

Als Vorbild für die Umschreibung des Begriffes "Trockenbeeren" bietet sich der bewährte Artikel 48a des italienischen Weingesetzes vom 15. Oktober 1925¹⁾ und die ähnliche Formulierung in § 1 Abs. 1 Satz 2 des österreichischen Weingesetzes vom 6. Juli 1961 an²⁾. Es würde der Klarheit der Begriffsbestimmung "Wein" zugute kommen, wenn es im Weingesetz in Übereinstimmung mit einer gemeinsamen europäischen Regelung heißen würde, daß Trockenbeeren nur dann "frische" Beeren sind, wenn sie sich ohne Zusatz einer fremden Flüssigkeit kelter lassen und gärfähig sind.

c. Nachdruck, Hefepreßwein

Hier kann auf die Ausführungen auf Seite 141 verwiesen werden.

2. Die alkoholische Gärung

Von der heftigen Diskussion der Jahre vor 1958 um die Frage, bis zu welchem Grad ein Wein vergoren haben muß, ist Frankreich verschont geblieben. Da jeder französische Wein einen Mindestalkoholgehalt aufzuweisen hat, konnte die Frage der Vergärung nie zu der entscheidenden Bedeutung wie im deutschen Recht aufsteigen. Durch die 7. Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 17. Januar 1958 ist die Kon-

1) Vgl. Koch § 1 Anm. 4.

2) § 1 Abs. 1 des österr. Weingesetzes (österr. BGBl. 1961, 967) lautet: Wein im Sinne dieses Bundesgesetzes ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintrauben hergestellte Getränk. Die Weintrauben sind frisch in diesem Sinne, solange sie ohne Zusatz fremder Flüssigkeit Saft hergeben können.

troverse um den Grad der Vergärung eines "Weines" auch im deutschen Recht beendet worden.

Die bisherigen bekannten Beratungsergebnisse des Sachverständigenausschusses des Europarates und der Kommission der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zeigen, daß auch dort ein Bedürfnis zur Erörterung dieser Frage bislang nicht aufgetaucht ist.

Die jetzige deutsche Regelung hat sich bewährt und es besteht deshalb kein Anlaß, bei einer Reform des Weingesetzes diese Frage erneut grundsätzlich aufzugreifen.

II. EINZELFRAGEN AUS DEN ERGÄNZENDEN VORSCHRIFTEN

1. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung

Die Zulässigkeit der Schwefelung ist im deutschen und französischen Recht sehr unterschiedlich begrenzt. Während das deutsche Recht durch den auslegungsbedürftigen Begriff "kleine Menge" abgrenzt, hat das französische Recht den zulässigen Schwefelgehalt des fertigen Weines auf im Höchstfalle 450 mg schwefliges Anhydrid festgesetzt. Die französische Regelung ist klar und einfach, die deutsche hat dagegen den Vorteil, daß sie eine Anpassung an die Erfordernisse des jeweils behandelten Weines ermöglicht. In der Praxis stößt allerdings die Bestimmung der "kleinen Menge" für jeden Einzelfall auf so viele Auslegungsschwierigkeiten, daß heute allgemein und vor allem auch von der Rechtsprechung bei den Weinen des täglichen Bedarfs von einem festen Grenzwert von 50 mg freier und 200 mg gesamter schwefliger Säure ausgegangen wird.

Da die Auslegung von Merkmalen, wie des Begriffs "kleine Menge" nicht nur jeden Weinbereiter vor schwierigste Aufgaben stellt, sondern auch das gegenseitige Verstehen der Weingesetzgebung der Partnerländer erschwert, taucht die berechnigte Frage auf, ob man den Begriff "kleine Menge" nicht durch die in der Praxis und von der Rechtsprechung anerkannten Werte ersetzen sollte.

Die zu schaffende gemeinsame europäische weingesetzliche Grundlage wird einer solchen Lösung keine Hindernisse in den Weg legen, denn feste Werte kommen einer gegenseitigen Vergleichbarkeit nur zunutze.

Mit der Orientierung an festen Zahlenwerten wird man sich sicher auch nicht dem Vorwurf aussetzen können, man wolle alles bis ins einzelne regeln. Besonders bedeutsame Probleme auch gesetzlich klar zu fassen, ist eine wichtige gesetzgeberische Aufgabe¹⁾. Wenn die zuständigen Fachgremien glauben, mit den Grenzwerten von 50 bzw. 200 mg auszukommen, ohne daß dadurch gegenüber Frankreich Wettbewerbsnachteile entstehen, so müßte die kleine Gruppe der Spitzenerzeugnisse, wie auch nach der bisherigen Praxis und Rechtsprechung, von der zahlenmäßigen Begrenzung des Schwefelzusatzes ausgenommen werden²⁾. Sollte man sich aber auf höhere Grenzwerte einigen, so könnte man vielleicht auch die Spitzenerzeugnisse einer zahlenmäßig begrenzten Schwefelungsregelung unterstellen. Ein großer Schritt zur besseren Fassung der Schwefelungsvorschrift ist aber schon dann getan, wenn die Gesetzgebung für die Weine des täglichen Bedarfs mit der Praxis und der Rechtsprechung gleichzieht.

1) Vgl. auch Koch, Wbl 1962, 601.

2) In der Stellungnahme des deutschen Weinbauverbandes zum Entwurf der 8. AVO zum Weingesetz (i. Wbau 1959, 102) wurde schon ein Grenzwert von 280 mg gesamte schweflige Säure zuzüglich einer Fehlergrenze von 20 % vorgeschlagen.

2. Die Begrenzung der Zulässigkeit der Zuckering

Das deutsche Recht hat die Trocken- und Naßzuckering zugelassen. Das französische Recht kennt dagegen grundsätzlich nur die Trockenzuckering und lediglich für die "Vins d'Alsace" ist auch die Naßzuckering in Ausnahmefällen erlaubt¹⁾.

Die Abgrenzung der Zulässigkeit der Trockenzuckering in den beiden Gesetzgebungen weist erhebliche Unterschiede auf, und auch die Vorschriften für die "Vins d'Alsace" sind heute kaum mehr mit der deutschen Regelung vergleichbar. Nach § 3 des deutschen Weingesetzes ist es erlaubt, jeden Wein, gleichgültig aus welchem Weinbaugebiet er stammt, bis zur Grenze des "guten Jahrgangs", der durch die 7. Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 17. Januar 1958 eine genaue Festlegung in Zahlenwerten erfahren hat, aufzuzuckern. Die allgemeine französische Regelung enthält dagegen nur eine Zuckeringserlaubnis für bestimmte, klimatisch benachteiligte Regionen und ist in zweifacher Hinsicht noch gewichtsmäßig begrenzt. Zum einen darf einer bestimmten Lesegutmenge nur eine begrenzte Zuckermenge zugesetzt werden und zum anderen ist auch der Zuckerzusatz je Hektarertrag gewichtsmäßig festgelegt²⁾. Während die deutsche Regelung eine Aufbesserung des Lesegutes bis zu jeweils der gleichen Höhe, nämlich dem "guten Jahrgang" eines Weines gleicher Herkunft und Traubensorte ermöglicht, erlaubt das allgemeine französische System nur eine Aufbesserung des Alkoholgehaltes um höchstens 2,5 Grad.

Bei der Regelung der Trockenzuckering der "Vins d'Alsace" ist für die zulässige Aufbesserung des Alkoholgehaltes der Wert von 2,5 Grad gleich in das Gesetz aufgenommen worden. Dort fehlt allerdings auch

1) Vgl. oben S. 128 und unten S. 161.

2) Vgl. oben S. 106 Fußnote 1b und S. 124.

die der allgemeinen französischen Regelung eigene gewichtsmäßige Begrenzung des erlaubten Zuckerzusatzes. Die Zuckering der "Vins d'Alsace" hat sich im Rahmen der "usages locaux" zu halten, deren Voraussetzungen jedes Jahr erst durch einen zu diesem Zweck eingesetzten Expertenausschuß unter Zugrundelegung der Prinzipien des § 3 des deutschen Weingesetzes vom 7. April 1909 festgestellt werden müssen. Genau wie im deutschen Recht kann der Expertenausschuß eine Aufzuckerung des Lesegutes bis zur Qualität eines "guten Jahrgangs" zulassen. Durch die Begrenzung der Anreicherung des Alkoholgehaltes um höchstens 2,5 Grad ist diese Entscheidungsbefugnis aber weitgehend eingeengt.

Die deutsche Regelung der Naßzuckerung hat nur in den Vorschriften über die "Vins d'Alsace" ein annähernd vergleichbares Gegenstück. Nach beiden Gesetzgebungen ist eine Naßzuckerung nur dann erlaubt, wenn der Säuregehalt eines Weines höher ist, als er in "guten Jahren" noch vorkommt. Die Beurteilung der Frage, welchen Säuregehalt ein Wein einer bestimmten Herkunft und einer bestimmten Traubensorte in "guten Jahren" besitzt, hatte bei den "Vins d'Alsace" der Expertenausschuß zu entscheiden, so daß dem Praktiker immer eine klare Richtlinie an die Hand gegeben wurde. Da der Expertenausschuß seit seinem Bestehen die Naßzuckerung noch niemals zugelassen hat¹⁾ und sie in Zukunft wohl auch nicht zulassen wird, ist eine Bewährungsprobe dieser Regelung nicht zu erwarten.

Im deutschen Recht muß der Säuregehalt des "guten Jahrgangs" im Grunde vom Praktiker selbst für jeden Wein je nach Herkunft und Traubensorte ermittelt werden. Weder im Gesetz noch in den Ausführungsbestimmungen wurden wie bei der Trockenzuckerung feste Grenzwerte geschaffen, an denen sich der Weinbereiter sicher orientieren könnte.

1) Vgl. oben S.128.

Nur die von verschiedenen Fachleuten empfohlenen, aber nicht rechtsverbindlichen Zuckerungstabellen geben ihm eine Richtschnur. Deren Einhaltung schützt ihn, wie die Praxis zeigt, auch weitgehend vor Beanstandungen durch die Weinkontrolle.

Es ist heute noch nicht genau zu übersehen, in welchem Maße die gemeinsame europäische Grundlage für das Weinrecht auch Einfluß auf die deutschen Vorschriften über die Trocken- und Naßzuckerung nehmen wird. Sicherlich wird eine engere Fassung der nationalstaatlichen Vorschriften angestrebt und die Naßzuckerung, wenn nicht gar verboten¹⁾, so doch auf wenige, sehr eng begrenzte Fälle beschränkt werden²⁾. Es ist durchaus möglich, daß auch wir im deutschen Recht ähnlich wie in der französischen Regelung eine gewichtsmäßige Begrenzung des Zuckerzusatzes zusätzlich zu unseren jetzigen Voraussetzungen einführen müssen. Es besteht sonst die Gefahr, daß der Vorwurf erhoben wird, bei uns sei es möglich, jeden Wein mit künstlichen Mitteln nicht nur besser abzurunden, sondern ihn sogar immer zur Qualität eines "guten Jahrgangs" aufzuzuckern.

Die Voraussetzungen der Naßzuckerung müssen aber auf jeden Fall, wenn sie noch für eine gewisse Zeit beibehalten werden sollen, nicht nur erheblich verschärft, sondern auch klarer und für den Laien verständlich gefaßt werden. Die jetzige Orientierung an dem auslegungsbedürftigen Begriff des "guten Jahrgangs" muß ersetzt oder ähnlich wie für die Trockenzuckerung näher umschrieben werden. Die elsässische Regelung kann dabei nicht unbedingt als Vorbild dienen, denn ihr fehlt die Bewährung in der Praxis. Aber ebenso wie dort der Expertenausschuß die Voraussetzungen für die Naßzuckerung in den einzelnen Jah-

1) Hierfür hat sich z. B. der fränkische Weinbauverband ausgesprochen (Wbl 1962, 584).

2) Vgl. hierzu die Ansätze im § 3 des Referentenentwurfes einer Novelle zum Weingesetz des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Weinbau und Forsten von Rheinland-Pfalz, Wbl 1960, 107.

ren klar und für jeden verständlich feststellen müßte, ist auch in einem neuen Gesetz eine Orientierung an unzweifelhaften, klar erfaßbaren Voraussetzungen nötig. Die Festlegung dieser Voraussetzungen ist Aufgabe der Fachleute. Aus juristischer Sicht ist nur soviel dazu zu sagen, daß eine nähere Umschreibung des "guten Jahrgangs" als Orientierungsmaßstab für die Naßzuckerung durch die einfache Übernahme der allenthalben veröffentlichten Tabellen in die Ausführungsbestimmungen nicht zulässig sein dürfte. Es wurde schon darauf hingewiesen, daß diese Tabellen sich nicht im Rahmen der zulässigen Auslegung des Begriffes des "guten Jahrgangs" halten. Die Tabellen würden nur dann vom Begriff des "guten Jahrgangs" gedeckt sein, wenn sie genau wie die Umschreibung, die der "gute Jahrgang" als Maßstab für die Trockenzuckerung in Artikel 2 AVO erfahren hat, bei der Festlegung des Säuregehaltes eine Unterscheidung nach Herkunft und Traubensorte des Lesegutes treffen würden.

IV. EINZELFRAGEN AUS DEN ALLGEMEINEN REGELUNGEN DES WEINRECHTS

1. Die Weinarten

Der deutsche Begriff des "verkehrsfähigen Weines" schließt eine weit größere Zahl von verschiedenen Weinen ein als der hier erörterte Weinbegriff des französischen Rechts. Die Weiß- und Rotweine sowie die Rosé- oder Schillerweine gehören zwar in beiden Rechtssystemen zum Weinbegriff. Die Perl- und Dessertweine sind dagegen nur im deutschen Recht dem Begriff "Wein" zugeordnet. Das Weingesetz hat diese Tatsache zwar in wenig klarer Weise geregelt und hat es zudem unterlassen, diese Weinarten eindeutig zu definieren. Der hier erörterte Weinbegriff des französischen Rechts ist mit solchen Unklarhei-

ten nicht belastet, denn der Code du Vin hat die zur Herstellung dieser Weine dienenden Verfahren nicht mit in die Weinbehandlungsvorschriften hineingenommen. Die Herstellung und Behandlung dieser Weine ist außerhalb der für die Bestimmung des Begriffes "Wein" maßgeblichen Vorschriften geregelt. Dies kommt der klaren Abgrenzung des Begriffes des "vin propre à la vente" zugute.

Der Europarat hat sich schon mehrfach mit den einzelnen Weinarten befaßt¹⁾. Seine Bemühungen gehen dahin, für die Spezialweine, wozu besonders auch die Schaumweine gehören, präzise eigene Begriffsbestimmungen zu schaffen.

Hiermit ist auch schon das bei der Reform des Weingesetzes anzustrebende Ziel aufgezeigt. Es wird dabei nicht so sehr entscheidend sein, ob man bei der bisherigen deutschen Regelung verbleibt, nach der ein Teil der Spezialweine vom Weinbegriff mitumfaßt wird. Die Spezialweine müssen nicht unbedingt wie im deutschen Recht²⁾ und, um nur Beispiele zu nennen, die "vins doux naturels" oder die "vins gazeifiés" im französischen Recht, eine vom Weinbegriff abgetrennte Regelung erfahren. Wesentlich wird es nur darauf ankommen, daß in einem neuen deutschen Weingesetz die Spezialweine eine klare Definition erhalten und daß deutlich erkennbar ist, in welcher Weise die Spezialweine in die weingesetzliche Systematik einbezogen sind. Allerdings ist der Hereinnahme der verschiedenen Spezialweine in den Weinbegriff doch eine Grenze gesetzt. Der sich an § 1 WG anschließende Weinbegriff darf nur solche Weine umfassen, die auch zu dem für die Verkehrsauffassung maßgeblichen Weinbegriff gehören. Der Weinbegriff nach der Verkehrsauffassung würde sonst nicht mehr auch den gesetzlichen Weinbegriff umfassen. Für eine Neuregelung vermag uns das neue öster-

1) Vgl. Wbl 1962, 29.

2) Vgl. auch § 17 WG.

reichische Weingesetz vom 6. Juli 1961 wertvolle Anregungen zu vermitteln. In dem ähnlich wie im deutschen Recht grundlegenden § 1 des österreichischen Weingesetzes¹⁾ sind alle Spezialweine, die noch zum Weinbegriff dieser Vorschrift gehören, aufgezählt und genau definiert²⁾. Wenn auch die österreichische Lösung nicht in allen Einzelheiten auf das deutsche Recht übertragen werden kann, so sollte doch der Grundsatz, daß alle zum Weinbegriff zählenden Weinarten in der grundlegenden Vorschrift des § 1 des Weingesetzes aufzuzählen und zu definieren sind, Eingang ins Weingesetz finden. Wie die einzelnen Weinarten zu umschreiben sind, fällt nicht mehr in den Rahmen dieser Arbeit. Die Beratungen für diese Begriffsbestimmungen sind für einzelne Weinarten

1) § 1 Abs. 2 des österr. Weingesetzes (österr. BGBl. 1961, 967) lautet:

Weine im Sinne dieses Bundesgesetzes sind auch die versetzten Weine. Das sind folgende Weinarten, die zur Erzielung eines bestimmten Gehaltes an Weinbestandteilen oder einer bestimmten Geschmackswirkung nach besonderen Verfahren behandelt oder weiterverarbeitet wurden:

- a) Dessertwein (Süßwein): Wein, der im Liter, der Alkohol in Zucker umgerechnet, mehr als 260 Gramm Zucker aufweist, wobei jedoch im Liter mindestens 20 Gramm unvergorener Zucker und mindestens 13, höchstens aber 22 1/2 Raumhundertteile Alkohol enthalten sein müssen.
- b) Aromatisierter Wein: Dessertwein, der mit pflanzlichen Würzstoffen oder anderen natürlichen Stoffen so behandelt ist, daß er deren eigentümlichen Geruch oder Geschmack angenommen hat. Der Gehalt an unvergorenem Zucker kann jedoch auch weniger als 20 Gramm betragen.
- c) Perlwein: Wein, der je Liter bis zu 40 Gramm unvergorenen Zucker, bis zu 12 Raumhundertteile Alkohol und einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 1/2 bis höchstens 2 atü bei 15°C aufweist.
- d) Schaumwein (Sekt): jeder sonstige schäumende Wein, der mehr als 1 Raumhundertteil Alkohol und einen so hohen Kohlensäuregehalt enthält, daß beim Öffnen der Umschließung Kohlensäure unter Aufbrausen entweicht.

2) Vgl. auch die Ansätze zu einer Definition des Dessertweines (§ 1 Abs. 3) und Perlweines (§ 1a Abs. 3) im Referentenentwurf des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Weinbau und Forsten von Rheinland-Pfalz, Wbl 1960, 107.

schon sehr weit fortgeschritten¹⁾.

2. Die Wiederherstellung von Weinen

Sowohl nach dem deutschen als auch nach dem französischen Weinrecht ist die Wiederherstellung von Weinen, die den gesetzlichen Anforderungen nicht mehr genügen, grundsätzlich verboten. Dieser Grundsatz ist zwar in keinem der beiden Gesetzeswerke ausdrücklich niedergelegt worden. Gleichwohl ergibt er sich aber aus dem Sinn und Zweck der Gesetze. In Frankreich scheinen aus dieser Tatsache für die tägliche Praxis der Weinbereitung noch keine nennenswerten Schwierigkeiten entstanden zu sein. In Deutschland dagegen mußte sich die Rechtsprechung immer wieder mit der Frage, ob eine verbotene Rückverbesserung vorliegt, befassen. Außerdem liegen auch in anderen Fällen die Sachverhalte, auf die das Verbot der Wiederherstellung Anwendung findet, noch nicht mit der nötigen Eindeutigkeit fest. Von einer verbotenen Wiederherstellung kann nur dann gesprochen werden, wenn das behandelte Erzeugnis auch tatsächlich gesetzwidrig ist. Welcher Zeitpunkt für die Beurteilung der Gesetzwidrigkeit maßgebend ist, wird heute zumindest bei der Schwefelung nicht einheitlich beantwortet.

Wenn für das Weinrecht in den Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft eine gemeinsame Grundlage geschaffen werden soll, so wird es eines der dringendsten Erfordernisse sein, daß die aufzustellenden gemeinsamen Grundsätze klar durchgeführt werden. Hat ein Erzeugnis die Voraussetzungen, die ihm die Eigenschaften eines "Weines" verleihen, verloren, so muß eine Wiederherstellung dieses Erzeugnisses ausscheiden oder aber auf klar abgegrenzte Fälle beschränkt bleiben. Die Regelung der Wiederherstellung wenigstens im

1) Vgl. die Beratungsergebnisse des Verbandes der Hersteller von Perlwein und ähnlichen Erzeugnissen e. V., Wbl 1962, 29 und den Entwurf einer 8. Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes, Wbl 1962, 538.

Grundsatz ist deshalb auch notwendiger Bestandteil einer gemeinsamen Grundlage für das Weinrecht der Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft.

Es wird sicher bei dem im deutschen und französischen Recht grundsätzlich gleichen bisherigen Wiederherstellungsverbot bleiben. Bei der Reform des deutschen Weinrechts müssen aber unbedingt für einzelne Fälle die Sachverhalte, die zur Anwendung des Wiederherstellungsverbotes führen, genauer umrissen werden. Die Zeitpunkte, die für die Beurteilung der gesetzmäßigen Zusammensetzung eines Erzeugnisses bei den einzelnen Anforderungen maßgebend sind, müssen genau festliegen. Je nachdem, ob z. B. bei der Schwefelung und Zuckering das Inverkehrbringen oder der fertige Ausbau des Weines dafür entscheidend ist, ergeben sich für die Zulässigkeit der Wiederherstellung ganz verschiedene Konsequenzen. Im Interesse der Erhaltung von Wirtschaftswerten spricht sich Schreck¹⁾ dafür aus, als maßgebenden Zeitpunkt für die Beurteilung der Gesetzmäßigkeit der Schwefelung und Zuckering das "Inverkehrbringen" anzusehen. Überschwefelte und über-süßte Weine dürften dann vor dem Inverkehrbringen wiederhergestellt werden, ohne daß darin ein Gesetzesverstoß liegen würde. Auf die Nachteile, die sich daraus für eine wirksame Kellerkontrolle z. B. bei einer Überschwefelung ergeben, wurde an früherer Stelle²⁾ schon hingewiesen. Obwohl hier auf Einzelheiten einer Neuregelung nicht eingegangen werden kann, muß doch zur Lösung des Problems soviel gesagt werden, daß diese ein Kompromiß zwischen den Erfordernissen einer wirksamen Kellerkontrolle und wirtschaftlichen Belangen zu sein hat. Die Wahrung wirtschaftlicher Interessen muß Hand in Hand gehen mit einer wirksamen Kellerkontrolle, weil von dieser im wesentlichen das Vertrauen des Konsumenten in die Sauberkeit der Weinbereitung abhängt und der Schutz des Verbrauchers oberstes Ziel jeder neuen Weingesetzgebung

1) Schreck, Wbl 1962, 898.

2) Vgl. oben S. 72 f.

sein muß¹⁾.

Ausnahmen vom Wiederherstellungsverbot, wie wir sie im deutschen Recht von einem kleinen Teil der verdorbenen Weine²⁾ und im französischen Recht von den nicht den Anforderungen ihrer Klasse genügenden "vins de coupage" her kennen, sollten sich in engsten Grenzen halten. Ein gesetzwidriges Erzeugnis, vor allem wenn es verdorben ist, stellt nun einmal kein zum Verbrauch geeignetes Produkt dar. Wenn aber schon die Wiederherstellung gesetzwidriger verdorbener Weine in bestimmten Grenzen auch nach dem neuen deutschen Weingesetz möglich sein soll, so muß hierfür das Gesetz zunächst eine klare Richtlinie aufzeigen. Eine solche fehlt bisher. Auch hier zeigt uns das österreichische Weingesetz eine Lösung auf, die wir zumindest im Prinzip übernehmen könnten. Nach § 12 des österreichischen Weingesetzes ist die Wiederherstellung verdorbener Weine grundsätzlich erlaubt. Sie ist aber verboten (§ 12 Abs. 2), wenn der Beanstandungsgrund in einer solchen Beschaffenheit oder einem solchen Vorgang liegt, daß der Durchschnittsverbraucher bei Kenntnis des Beanstandungsgrundes selbst nach dessen Beseitigung vom Genuß des Weines Abstand nehmen würde.

1) Vgl. auch Koch, Wbl 1962, 601.

2) Vgl. oben S. 76 unter Buchst. b.

E. ZUSAMMENFASSUNG DER AUS DEM VERGLEICH GEWONNENEN ANREGUNGEN FÜR EIN NEUES WEINGESETZ

Alle Anregungen, die aus dem Vergleich der beiden Weinbegriffe für eine Reform des deutschen Weinggesetzes gewonnen wurden, bauen auf der grundsätzlich unveränderten Übernahme des § 1 des Weinggesetzes in ein neues deutsches Weinggesetz auf¹⁾. Der in § 1 WG beschriebene Werdegang der Weine muß Ausgangspunkt jeder Neuregelung bleiben.

Die Bestimmung der Getränkeeigenschaft mit Hilfe lebensmittelrechtlicher Vorschriften nach dem jetzigen Rechtszustand sollte dagegen in Anlehnung an den Artikel 3 der Code du Vin durch eine Umschreibung der wichtigsten Fälle der "Verdorbenheit" im Weinggesetz eine Erleichterung erfahren. Durch eine solche Regelung wird erreicht, daß wenigstens in den in der Praxis umstrittensten Fällen die unbedingt notwendige einheitliche lebensmittelrechtliche Beurteilung der Weine in beiden Ländern sichergestellt und das Weinggesetz vom Lebensmittelgesetz unabhängiger wird. Durch eine Verschärfung dieser zu schaffenden Vorschriften gegenüber dem jetzigen Rechtszustand ließen sich zudem Erzeugnisse, die ihre Getränkeeigenschaft zwar noch nicht verloren haben, gleichwohl aber minderwertig sind, vom Verkehr ausschließen.

Bei der Regelung der Zulässigkeit der Kellerbehandlungsverfahren sollte man von der bisherigen Regelung abgehen und genau wie im französischen Recht nur noch die Behandlungsweisen für zulässig erklären, die im Gesetz aufgezählt sind. Es wird hier dann aber darauf zu achten sein, daß der Begriff der "Kellerbehandlung" einer neuen, klaren Umschreibung

1) Vgl. oben S. 138.

bedarf und daß auch die Anwendbarkeit der für zulässig erklärten Verfahren eine genaue Abgrenzung erfahren muß (z. B. durch das Prinzip der Arterhaltung).

Eine sehr wesentliche Veränderung des bisherigen Weingesetzes wird die Aufteilung der Weine in verschiedene Klassen entsprechend dem französischen Vorbild mit sich bringen. Die Art und Weise der Aufteilung, die Hand in Hand gehen muß mit einer grundlegenden Vereinfachung des Bezeichnungsrechts, wird streng an den lebensmittelrechtlichen Grundsätzen der Bezeichnungswahrheit und -klarheit zu orientieren sein. Es wird großer fachlicher Kenntnisse bedürfen, um unter Berücksichtigung dieser Gesichtspunkte die entscheidenden Kriterien auszuwählen und gleichzeitig auch den gemeinsamen europäischen Anforderungen gerecht zu werden.

Um auszuschließen, daß auch unreifstes Lesegut Verwendung findet, wird es das Ziel jeder Reform des Weingesetzes sein müssen, für den Grundstoff der Weinbereitung ein bestimmtes Mindestmostgewicht festzusetzen. Das französische Recht kennt ein solches Mindestmostgewicht zwar nicht. Es hat durch andere Vorschriften die Verwendung auch des unreifsten Lesegutes aber weitgehend erschwert. Gerade weil bei uns solche gesetzlichen Regelungen aber fehlen und weil wir uns als nördlichstes weinbautreibendes Land der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft nicht dem Vorwurf aussetzen dürfen, im deutschen Weinbau würde unausgereiftes Lesegut noch zu Wein verarbeitet, ist für uns die Festsetzung eines Mindestmostgewichtes ein dringendes Erfordernis.

Es wird sich auch empfehlen, für den zulässigen Grad der Austrocknung der "frischen Weintraube" eine für alle Staaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft gleiche Regelung in das Weingesetz zu übernehmen. Es wurde darauf verwiesen, daß das italienische und das

österreichische Weinrecht hier vorbildliche Regelungen aufweisen.

Die bisherige Begrenzung der Zulässigkeit der Schwefelung durch den Begriff "kleine Menge" sollte bei einer Reform zumindest für die Masse der Weine ähnlich dem französischen Recht durch einen zahlenmäßig festgelegten Grenzwert ersetzt werden. Nachdem in der Praxis und Rechtsprechung für die Weine des täglichen Bedarfes schon seit Jahrzehnten von den Werten 50 bzw. 200 mg schweflige Säure ausgegangen wird, würde das Gesetz sich hier nur der tatsächlichen Übung anschließen müssen.

Auf lange Sicht kann die Naßzuckerung aus Werbegründen kaum aufrechterhalten werden. Für eine wahrscheinlich notwendig werdende Übergangszeit müßten die Zulässigkeitsvoraussetzungen der Naßzuckerung enger begrenzt oder schärfer gefaßt werden. Ähnlich wie für die Trockenzuckerung sollte der Begriff "guter Jahrgang" auch für die Naßzuckerung in Zahlenwerten (Säuregrade) in den Ausführungsbestimmungen näher umschrieben oder auch ganz neu gefaßt werden. Eine auch dem Verbraucher verständliche unverrückbare Zulässigkeitsgrenze ist gerade bei der so sehr im Zentrum des Interesses stehenden Naßzuckerung dringend erforderlich.

Die Spezialweine, wie der Dessert- und der Perlwein, bedürfen einer klaren gesetzlichen Umschreibung und einer alle Zweifel ausschließenden Einordnung in die Weingesetzgebung. Es muß sich klar aus dem Gesetz ergeben, ob diese Weine noch zum Weinbegriff gehören oder ob sie einer eigenen Regelung unterliegen, die allerdings in Einzelheiten auf den Vorschriften über den Weinbegriff aufbauen mag.

Weder das französische noch das deutsche Recht haben die Frage der Wiederherstellung von gesetzwidrigen Weinen eigens geregelt. Klare Grundsätze für die Beurteilung der Zulässigkeit der Wiederherstellung von Weinen sind aber dringend erforderlich und sollten Eingang in ein

neues Weingesetz finden. Die wenigen Ausnahmen vom grundsätzlichen Wiederherstellungsverbot müßten genau gefaßt werden. Vor allem wird es aber entscheidend darauf ankommen, die Unklarheiten zu beseitigen, die jetzt noch bei der Beantwortung der Frage, welcher Zeitpunkt für die Beurteilung der Gesetzwidrigkeit eines "Weines" maßgebend ist, bestehen. Solange dieses Problem nicht klar gelöst ist, werden die Tatbestände, auf die das Wiederherstellungsverbot Anwendung findet, umstritten bleiben.

Alles in allem hat der Vergleich des Weinbegriffes in den beiden Gesetzgebungen für eine Reform des deutschen Weingesetzes nur in wenigen, dafür aber zum Teil in sehr grundsätzlichen Fragen Anregungen zu Neulösungen gegeben. Oft ergaben sich die Anregungen für eine Verbesserung der bisherigen deutschen Regelung nicht einmal unmittelbar aus dem französischen Recht. Durch den Vergleich wurden manche Schwächen der deutschen Gesetzgebung sichtbar, für deren Beseitigung auch das französische Recht keine bessere Lösung anbieten konnte. Schon die Art des Mangels oder manchmal ein Blick auf die weingesetzlichen Vorschriften anderer Länder zeigten aber dann den bei einer Reform zu beschreitenden Weg auf. Eine detaillierte Ausarbeitung von Reformvorschlägen im Rahmen dieser Arbeit war allerdings nicht bezweckt und erwies sich auch als unmöglich. Hier war grundsätzlich nur die gesetzliche Umschreibung der beiden erörterten Weinbegriffe zu klären. Für die möglichen Lösungen der Einzelprobleme konnten nur grobe Konturen aufgezeigt werden, innerhalb deren sich die vielfältigen Interessengegensätze der am Weinbau und Weinhandel interessierten Kreise zu einer allen Teilen und vor allem auch dem Verbraucher gerecht werdenden Einigung zusammenfinden müssen.

A. DEUTSCHE LITERATUR

Bachof	Anmerkung zum Urteil des Bundesverwaltungsgerichts vom 11.10.1956 - I C 179/54 - = Deutsches Verwaltungsblatt 1957, 786 ff.
Bartholomeyczik	Die Kunst der Gesetzesauslegung, 1951
Anders	Die Auswirkung der EWG-Verordnung auf den Weinmarkt = Das Weinblatt 1962, 921
von Bassermann-Jordan	Geschichte des Weinbaus unter besonderer Berücksichtigung der Bayer. Rheinpfalz, Band II, 1907
Böhringer	Einige fachliche Erläuterungen zur Novelle des Weingesetzes = Das Weinblatt 1956, 409
Bürklin	Das Zentralproblem des deutschen Weinbaus "Qualität" = Das Weinblatt 1960, 770
Bürklin	Gedanken zur Weinrechtsreform = Der Deutsche Weinbau 1962, 195
Bürklin	Weinrechtsreform immer dringlicher = Der Deutsche Weinbau 1962, 586
Erbs-Kohlhaas	Strafrechtliche Nebengesetze, Band II, D 55 (Bearbeiter Zipfel)
Enneccerus-Lehmann	Recht der Schuldverhältnisse, 15. Bearbeitung, 1958
Gillesen	Die schweflige Säure im Wein in medizinischer Sicht = Deutsche Weinzeitung 1955, 307

1) Die verwendeten Entscheidungssammlungen, Zeitschriften und anderen Materialien sind im Abkürzungsverzeichnis (S. VIII f) wiedergegeben.

Goldschmidt	Das Weingesetz vom 25. Juli 1930, Kommentar, 2. Aufl., 1932
Günther-Marschner	Das Weingesetz vom 7. April 1909, 1910
Heep	Wein dritter Klasse = Das Weinblatt 1962, 510
Hepp	Das Weingesetz vom 25. Juli 1930, 1932
Hennig	Die Anwendung der siebten Verordnung zum Weingesetz in der Kellerwirtschaft = Deutsche Weinzeitung 1958, 107
Hennig	Die Verbesserung der 1951er Moste und Weine = Deutsche Weinzeitung 1951, 459
Hieronimi	Die Weingesetzgebung in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft = Das Weinblatt 1958, 184
Hieronimi (LMG)	Lebensmittelgesetz, Kommentar, 2. Aufl., 1959
Hieronimi (WG)	Weingesetz, Kommentar, 1. Aufl., 1953
Hieronimi (WG)	Weingesetz, Kommentar, 2. Aufl., 1958
Holthöfer-Nüse	Kommentar zum Weingesetz, 2. Aufl., 1958
Jesch	Unbestimmter Rechtsbegriff und Ermessen in rechts theoretischer und verfassungsrechtlicher Sicht = Archiv des öffentlichen Rechts Bd. 82 (1957), S. 163 ff.
Koch	Arterhaltung oder Typenwein = Das Weinblatt 1956, 572
Koch (WG)	Das Weingesetz, Kommentar, 1958
Koch	Das Weingesetz und der arme Sünder = Das Weinblatt 1962, 601
Koch	Die Bezeichnung der Portugieserweine = Das Weinblatt 1954, 893
Koch	Die Spätburgunder Weißherbste am Oberrhein = Das Weinblatt 1955, 1029

Koch	Endlich Rechtssicherheit in der Schwefelfrage? = Das Weinblatt 1957, 316
Koch	Ist der Restzuckergehalt im Eiswein gesetzlich begrenzt? = Das Weinblatt 1961, 255
Koch, (Probleme)	Probleme des Weingesetzes unter Berücksichti- gung von Reformfragen, Weinblatt-Bücherei Band 24
Koch	Umfang und Kennzeichnung von Weinbehandlungs- verfahren außerhalb der Fremdstoffzusätze = Das Weinblatt 1958, 407
Koch	"Verdorbenen" Wein - seine Verkehrsfähigkeit und Wiederherstellung = Das Weinblatt 1962, 645
Köhler	Verwaltungsgerichtsordnung, 1960
Meibom	Die Rechtssetzung durch die Organe der Europäi- schen Wirtschaftsgemeinschaft = Betriebsberater 1959, 127
Münzel	Das Recht der Gärungsunterbrechung = Deutsche Weinzeitung 1953, 98
Remy	Zur Frage der gesetzlichen Regelung der Zucke- rung der "Vins d'Alsace" = Das Weinblatt 1957, 318 und 1958, 886
Renz	Grundsätze für das kommende Weingesetz = Der Deutsche Weinbau 1961, 902
Renz	Zur Beseitigung der Rechtsunsicherheit = Der Deutsche Weinbau 1958, 424
Rieger	Die Weinfälschung im Strafrecht, Weinblatt- Bücherei Band 12
Schanderl, (Mikrobiologie)	Die Mikrobiologie des Weines 1950
Schanderl	Über das Verhalten junger und alter Weine gegen- über Lüften und Schwefeln und das Schicksal der gebundenen schwefligen Säure im Magen = Deut- sche Weinzeitung 1953, 324 und 342

Schrath	Das österreichische Weingesetz 1961 = Das Weinblatt 1962, 47
Schreck	Erfahrungen und ihre Nutzenanwendung für das kommende Weingesetz = Das Weinblatt 1962, 898
Stenglein-Schneidewin	Kommentar zu den strafrechtlichen Nebengesetzen (Bearbeiter des Lebensmittel- und Weingesetzes: Schneidewin)
Stübinger	Deutscher Wein im internationalen Wettbewerb = Das Weinblatt 1962, 392
Troost	Gedanken und Überlegungen zur 7. Ausführungsverordnung des Weingesetzes = Der Deutsche Weinbau 1958, 99
Vogt	Die 7. Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 17. Januar 1958 = Das Weinblatt 1958, 246
von der Groeben	Kommentar zum Vertrag über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft, Baden-Baden 1958, 1960
Weingarth	Der Qualitätsgedanke in der Weinwirtschaft, Weinblatt-Bücherei Band 11
Wille	Zur geographischen Bezeichnung des Weines im Hinblick auf die Vorschläge der EWG-Kommission = Der Deutsche Weinbau 1961, 856
Wolf	Verwaltungsrecht I, 5. Aufl., 1963

B. FRANZÖSISCHE LITERATUR

Combes	La Fraude et le Code du Vin, 1957 Le Vin de France dans l'Histoire, Bulletin de l'Institut National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie, No. Special 1953
Magnet	Le Vin et le Droit, 1957 (Verfasser: Pierre Déage-Maurice Magnet)

Mémento	Mémento de l' O. J. V. (Office International de la Vigne et du Vin), 1960
Pestel	Les Vins et Eaux-de-Vie à Appellations d' Origine controlées en France
Rozier	Code du Vin, 1957

DIE WICHTIGSTEN FRANZÖSISCHEN WEINGESETZLICHEN VORSCHRIFTEN FÜR DIE BESTIMMUNG DES BEGRIFFES "WEIN"

Art. 1^{er} Code du Vin. - Définition du Vin. - Il est interdit de fabriquer, d'expédier, de vendre, de mettre en vente ou de détenir en vue de la vente, sous le nom de vin, un produit ne provenant pas exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

Art. 2 Code du Vin. - Vin doux. - La dénomination de vin doux peut être employée pour désigner le moût de raisin frais, en cours de fermentation, destiné à la consommation.

Art. 3 Code du Vin. - Vins impropres à la consommation. - Ne peuvent être considérés comme vins propres à la consommation:

- 1^o le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenu par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants;
- 2^o le liquide obtenu par pressurage des lies;
- 3^o les vins détenus par les producteurs ou les négociants en gros qui, au moment de leur vente, présenteraient, par début d'acescence ou pour toute autre cause, une acidité volatile exprimée en acide sulfurique supérieure à 1 g 10.
Des arrêtés du Ministre de l'Agriculture pourront, pour des vins d'origine déterminée ou dans certaines années, fixer un chiffre d'acidité volatile différent de celui ci-dessus prévu.
Ce chiffre ne devra pas toutefois dépasser 1 g. 20 par litre;
- 4^o les vins détenus par les détaillants et qui:
 - a) bien que leurs éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect reste normal, présentent nettement à la dégustation les caractéristiques de vins piqués.
 - b) étant atteints d'acescence simple exprimée en acide sulfurique, ont une acidité volatile égale ou supérieure à 1 g. 20 par litre;

5° les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux et caractérisés:
soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 75 centigrammes par litre,

soit par la présence de deux au moins des trois caractères suivants:

- a) acidité volatile supérieure à 1 g. 20 par litre exprimée en acide sulfurique;
- b) teneur en acide tartrique total exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 1 g. 25 par litre;
- c) teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

Art. 4 Code du Vin. - Manipulations permises. - Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses, aux termes de la loi du 1^{er} août 1905, les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

1° En ce qui concerne les vins:

le coupage des vins entre eux;

l'édulcoration des vins blancs secs, soit par addition de moût concentré soit par coupage, avec un "vin doux" ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous;

l'édulcoration visée au paragraphe ci-dessus ne pourra être effectuée qu'une seule fois et uniquement à la propriété ou chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie et à condition que les vins blancs ainsi traités ou les moûts mutés n'aient pas, eux-mêmes, déjà fait l'objet d'une addition de sucre ou de moût concentré; 1)

-
- 1) En vertu de la loi du 13 octobre 1941 tendant à réglementer l'édulcoration des moûts et des vins:
est interdite l'édulcoration des vins rouges et rosés;
demeure permise l'édulcoration des vins blancs secs autorisés par l'article 4 Code du Vin, mais les vins édulcorés ne doivent pas, après l'opération, titrer plus de 12° d'alcool acquis, ni leur teneur en sucre non transformé représenter plus de 2° d'alcool en puissance.

En vertu du décret du 20 mai 1955, sont également autorisés pour le traitement des vins dans le but d'empêcher la casse, le phylate de calcium, le monosulfure de sodium, le charbon antifer et la gomme arabique ces produits devant être commercialement purs.

la congélation des vins en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart et que l'enrichissement ne puisse excéder 2°5 d'alcool total acquis ou en puissance;

la pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur;

les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson;

l'addition de sel dans la limite de 1 gramme par litre;

l'addition du tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine;

la clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptibles de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique.

Ne peuvent être considéré comme tachés et, par suite, susceptibles d'être traités par le noir décolorant, que les vins dont le blanchiment peut être obtenu par l'addition de 500 grammes de noir en pâte (correspondant à 100 g. de noir sec), au maximum par hectolitre de vin à traiter;

la coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin;

le traitement par l'anhydride sulfureux pur. Les quantités employées doivent être telles que le "vin" ou le "vin doux" ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre;

le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à la dose maximum de 20 grammes par hectolitre. Toutefois, en aucun cas la dose totale d'anhydride sulfureux (anhydride ajouté et anhydride des bisulfites) ne pourra excéder la dose de 450 milligrammes par litre ci-dessus fixée;

l'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maximum de 0 gr. 50 par litre.

2° En ce qui concerne les moûts:

l'emploi du plâtre dans une limite telle que le produit ne renferme pas plus de 2 grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre;

l'emploi du sucre et de moûts concentrés dans les conditions fixées par les articles 126 à 140, 147 et 201 à 208 du présent code;

le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à une

dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux sans limitation de quantité;

le désulfitage par un procédé physique des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins;

l'addition de tanin;

l'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et de sucre ou de moût concentré est interdit;

l'addition de phosphate de chaux commercialement pur;

l'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycéro-phosphate d'ammoniaque pur à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures;

l'emploi des levures sélectionnées;

la clarification des moûts blancs tachés par le charbon pur, dans les mêmes conditions que celles ci-dessus fixées pour les vins;

le chauffage, la pasteurisation, la réfrigération, l'aération, le filtrage, les soutirages¹⁾.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le Ministre de l'Agriculture peut, exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique

-
- 1) En vertu des décrets du 30 septembre 1953 et du 20 mai 1955, sont, en outre, autorisées les pratiques suivantes:

La concentration dans une limite telle qu'elle ne permette pas d'augmenter de plus de $\frac{1}{5}$ la richesse de la vendange ou moûts traités sans que l'enrichissement puisse jamais excéder 2° d'alcool total (acquis ou en puissance). Ces limites sont également applicables à l'enrichissement des vendanges ou des moûts par addition de moûts concentrés à plus de 10 p. 100. Les moûts ayant été soumis à la concentration ne peuvent être désacidifiés. La concentration ne doit pouvoir se faire qu'à la propriété ou pour le compte du producteur. En aucun cas ne doivent être cumulées pour un même produit la concentration des moûts et la concentration des vins.

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle, à condition qu'elle ne permette pas de réduire le volume initial de plus de $\frac{1}{5}$ sans que l'enrichissement puisse jamais dépasser 2° d'alcool total (acquis et en puissance).

en sera reconnue nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

- 3^o En ce qui concerne les moûts possédant naturellement en puissance une richesse alcoolique d'au moins 14^o, et provenant de vendanges obtenues sur des parcelles complantées pour les 9/10 au moins de cépages de muscat, de grenache, de maccabéo ou de malvoisie, l'addition en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool qui ne soit pas inférieure à 5 p. 100, mais ne dépassant pas 1 p. 100 du volume du vin à obtenir.

Art. 128 Code du Vin. - Taxe complémentaire. - La quantité de sucre ajoutée ne peut être supérieure à 9 kilos par 3 hectolitres de vendanges, ni à 200 kilos par hectare de vigne en production.

Le sucre ainsi employé est frappé d'une taxe complémentaire de 1. 150 francs par 100 kilos; cette taxe est due au moment de l'emploi.

Die Vorschriften über die "vins de coupage"

Art. 291 Code du Vin. - Définition. - Est considéré comme vin de coupage, tout vin résultant du mélange, par un commerçant de vins différant entre eux par la provenance.

N'est pas considéré comme vin de coupage le mélange, entre eux, de vins ayant droit à une même appellation d'origine ou confondus dans un même récipient, en vue de leur transport de la cave du récoltant aux chais du négociant.

De même ne sont pas considérés comme coupages:

- 1^o le mélange comprenant à concurrence des deux tiers au moins, des vins originaires d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieure à 8^o, quand le-dit mélange est pratiqué à l'intérieur de cette région;
- 2^o le mélange de vins originaires d'un même canton ou des cantons limitrophes dans une même région, lorsqu'il est d'un usage local, loyal et constant de mélanger les vins en vue de la vente.

Dans les deux cas, le mélange est expédié sous le nom du canton d'ot

provient la majeure partie des vins entrant dans sa composition.

Les dispositions du présent article sont applicables aux vins mousseux quel que soit leur mode de préparation.

Art. 292 Code du Vin. - Caractéristiques minima. - Il est interdit d'importer, de vendre, de mettre en vente, de détenir ou de transporter en vue de la vente, sauf pour la distillerie ou la vinaigrierie, des vins de coupage donnant à l'analyse:

soit un degré alcoométrique inférieur à $9^{\circ}5$ (alcool acquis);

soit une somme "alcool" plus "acidité fixe" inférieure à $12^{\circ}5$.

Le degré d'alcool réel est le degré alcoométrique centésimal, c'est-à-dire le volume d'alcool absolu existant dans 100 volumes du vin considéré et dosé par distillation. L'acidité fixe est l'acidité due aux principes acides fixes du vin évaluée en grammes, par litre, d'acide sulfurique monohydraté.

La détermination de l'alcool réel et de l'acidité fixe doit être faite en se conformant à la méthode officielle d'analyse des vins, telle qu'elle est fixée par arrêté des Ministres de l'Agriculture et du Commerce.

La somme "alcool plus acidité fixe" s'obtient en ajoutant au nombre indiquant le degré alcoométrique centésimal, le nombre représentant l'acidité fixe du vin.

Die Vorschriften über die "vins de pays"

Art. 294 Code du Vin. - Dispositions concernant les départements métropolitains. - Sont considérés comme propres à la consommation sous réserve et sans préjudice des dispositions des articles 295 et 296:

les vins, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, consacrés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1^{er} août 1905 dont le titre alcoolique est égal ou supérieur à:

1^o $9^{\circ}5$ pour ceux produits dans les départements du Var (à l'exception de la commune de Saint-Julien-le-Montagnier), des Alpes-Maritimes, de la Corse;

2^o 9° pour ceux produits dans les départements suivants: Pyrénées-Orientales, Aude (à l'exception du canton d'Alaigne), Hérault (à l'exception du territoire ci-après, situé dans la région montagnieuse des Cévennes: le canton de Saint-Pons, sauf le commune de Saint-Jean-de-Pardailhan).

Les communes de Saint-Vincent-d'Olargues et de Cambon (dans le canton d'Olargues).

Les communes de Rosis, Cômes, Saint-Genies-de-Varensal. Taussac-la-Billière, Castanet-le-Haut, Saint-Gervais (dans le canton de Saint-Gervais).

Les communes de la Tour-sur-Orb, Graissessac, Camplong, Saint-Etienne-Estrechaux, Pezennes-les-Mines, Carleucas et Levas, Bédarieux (dans le canton de Bédarieux).

Les communes d'Avène, du Bousquet-d'Orb, de Brenas, de Ceilhes-et-Rocozols, de Dio-et-Valquières, de Joncels-Lavalette, de Lunas, de Romiguières, de Roqueronde, de Saint-Martin-des-Combes (dans le canton de Lunas).

Le canton de Caylar en totalité.

Les départements du Gard, Bouches-du-Rhône, Drôme, Ardèche (à l'exception de l'arrondissement de Tournon et, dans l'arrondissement de Privas, des cantons de la Voulte, de Chomérac et de Saint-Pierre-ville);

3° 9° pour ceux produits dans les départements suivants: Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne (à l'exception des cantons de Valence, d'Agen, Auvillar, Saint-Nicolas-de-la-Grave, Lavit-de-Lomagne, Beaumont-de-Lomagne et Verdun-sur-Garonne). Tarn, Lot, Landes et Gers;

4° 8°5 pour ceux produits dans les départements suivants: Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Rhône;

5° 8°5 pour ceux produits dans les départements suivants: Charente et Charente-Inférieure;

6° 8°5 pour ceux produits dans les départements et cantons suivants: Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Ariège, le canton d'Alaigne (Aude), Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne (cantons de Valence, d'Agen, Auvillar, Saint-Nicolas-de-la-Grave, Lavit-de-Lomagne, Beaumont-sur-Lomagne et Verdun-sur-Garonne);

7° 8°5 également pour les autres communes métropolitaines.

Art. 295 Code du Vin. - Indépendamment des degrés minima fixés à l'article 294, les vins des régions visées aux paragraphes 1, 2, 3, 6, dudit article doivent pour être propres à la consommation, répondre aux conditions suivantes:

La quantité d'alcool en poids, par gramme d'extrait sec réduit, doit être au moins égale à:

1° 2, 5 pour les vins rouges et à 3 pour les vins blancs produits dans les départements énumérés aux paragraphes 1, 2, et 3 de l'article 294;

2^o 2 pour les vins rouges et 2, 5 pour les vins blancs produits dans les départements énumérés au paragraphe 6 de l'article 294.

Die Vorschriften über die Weine aus "verbotenen"
Rebsorten"

Art. 313 Code du Vin. - Il est interdit, sous les peines portées à l'article 323 (6^e alinéa), d'importer, de vendre, de détenir, en vue de la vente, de mettre en vente ou en circulation en vue de la vente, sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie, des vins issus de cépages visés à l'article 96.

Art. 96 Code du Vin. - Liste des cépages prohibés. - L'interdiction visée à l'article précédent s'applique aux cépages énumérés ci-après, quelles qu soient les dénominations locales qui leur sont données.

Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont.

STICHWORTVERZEICHNIS

- Alkoholzusatz
7, 41, 72, 87
- appellation d' origine
81 f.
- Art, Arterhaltung
29 ff., 37 f., 46 f., 49 f.,
62, 145, 147, 149, 170
- Auslese
47 ff., 58 f., 63 f., 149,
151
- Beerenauslese
47 ff., 58 f., 64, 149 f.,
151
- corruption
93 f., 99
- Dessertwein
11, 41, 51, 71 f., 163,
165, 171
- Eiswein
27
- Essigstich
23 f., 61, 96 f., 141
- EWG-Vertrag
1, 14, 90, 134
- Fehlerfreiheit
94, 136, 140 f.
- Fremdstoffe
(siehe Stoffzusätze)
- frische Weintraube
6, 10, 20, 21, 53 f., 57 f.,
93, 100, 139, 157, 170
- Gärungsunterbrechung
31, 46, 48, 58, 62
- Gesundheitsschädlichkeit
5, 22, 42, 52, 72, 94, 140
- Getränk
4, 5, 6, 8, 21 ff., 93, 130, 140
169
- Glühwein
11
- "guter Jahrgang"
43, 44 f., 60, 65 ff., 127 f.,
153, 160 ff., 171
- Haustrunk
8, 9, 39, 71
- Hefepreßwein
24, 54, 57 f., 77, 120, 141, 157
- Hybriden
7, 53
- Importweine (vins d' importation)
20, 49, 81 f., 115, 153
- Italienisches Weingesetz
2, 141
- Kalte Ente
11
- "kleine Menge"
43 ff., 52, 60 ff., 75,
147, 158 f., 171
- Kellerbehandlung
6, 9, 22, 26 ff., 144, 169

Kellerbehandlungsverfahren
12, 19, 27 ff., 49, 56, 62,
101 ff., 144 ff., 148, 153,
169

Kenntlichmachung
25, 34, 37, 42, 46

Konzentrierung
26, 37, 106

Mindestalkoholgehalt
15, 99 f., 131, 135, 143,
152, 155, 157

Mindestmostgewicht
152, 156, 170

Mindestvoraussetzungen
19 ff., 36, 49, 92 ff., 129,
138 ff., 155 f.

Mostbehandlungsverfahren
(manipulations aux moûts)
81, 86, 89, 100 ff., 144

Nachdruck
23 f., 54, 57 f., 77, 141,
157

Nachmachung
35, 57

Naßzuckerung
43, 50, 54, 65 ff., 128, 155,
160 ff., 171

Obstschaumwein
11

Österreichisches Weingesetz
148, 157, 164 f., 168

Perlwein
11, 71 f., 163, 165, 171

Qualitätswein
15, 16, 37, 82, 97, 143,
149, 151, 152

Reifegrad
54 ff., 155, 170

Restzucker, Restsüße
(unvergorener Zucker)
46 f., 49, 58 f., 62, 149

Roséwein
129, 163

Rotwein
23, 30, 50, 54, 70, 93, 104,
126, 129, 163

Rückverbesserung
52, 54, 73 f., 166

Schaumwein
11, 40, 53, 71, 85 f., 165

Schillerwein
70, 93, 129, 169

Schönung
73, 104 f., 147

Schwefelgehalt
22, 63, 75, 159

Schwefelung
34, 43, 45, 47, 54, 58, 60 ff.,
75 f., 106, 122 f., 147,
158 f., 166 f., 171

Spätlese
49, 149 f., 151

Stoffentzug
27, 56, 142

Stoffzusätze (Fremdstoffzusätze)
6, 9, 10, 12, 26 ff., 35, 38, 40 ff.,
47 f., 100, 102, 107, 130, 145,
147

Strohwein
56

Süßhaltung
7, 35

Süßreserve
29, 34, 39, 60, 74 f.

Testwein
29, 34, 39, 60, 74

Tresterpreßwein
23, 141

Trockenbeeren
56f., 72, 120, 156 f.

Trockenbeerenauslesen
23, 47 ff., 56, 58 f., 64, 149 f.,
151

Trockenzuckerung
43, 50, 65 f., 124, 128, 160 ff.

unbestimmter Rechtsbegriff
44 f.

usages
81, 90ff., 105, 128 f., 137 f.

Verdorbenheit
17, 22 ff., 42, 72, 76 f., 91,
93 f., 130, 136, 140 f., 168 f.

Verfälschung
4, 5, 17, 34 ff., 40, 79 f., 89 ff.,
100, 103, 107, 145, 147

Verkehrsauffassung (Verkehrsanschauung)
10, 16 ff., 20, 22 ff., 27, f., 36f.,
55, 60, 77, 137 f., 140 f., 164

Verschnitt
6, 10, 26, 28 f., 33 f., 38,
39 ff., 47, 50, 52, 66, 73 f.,
101, 129 f., 150, 152 f.

Vins d'Alsace
125 f., 160 f.

vins d'appellation d'origine
81

vins de coupage
81, 110, 121, 130 f., 150

vins de pays
81, 113, 121, 130 f., 150

vins doux naturels
85 ff., 129, 164

vins impropres à la consom-
mation
86, 94 ff., 130

Weinarten
54, 70 ff., 129, 163 f.

Weincharakter
25 f., 36, 59, 142 f.

Weinbehandlungsverfahren
(manipulations aux vins)
81, 86, 89, 100 ff., 144 f.

Weinbrand
11, 53

Weinessig
53

Weinfälschung
(siehe Verfälschung)

Weißherbst

70

Zuckercouleur

107 f., 143, 146

Wermutwein

11

Zuckerung

5, 6, 7, 26, 32, 41 f., 45,
47, 50, 54, 65 ff., 101, 122,
124 ff., 152 f., 160 ff., 167

Wiederherstellung

24, 54, 72 ff., 130 ff.,
166 ff., 171 f.

Zusatzwein (Testwein,
Süßreserve)

29, 34, 39, 60, 74 f.

LEBENS LAUF

Am 17. März 1932 wurde ich in Ludwigshafen am Rhein als Sohn des Landwirts Herbert Fitz und seiner Ehefrau Elisabeth, geb. von Aufseß, geboren.

Von Ostern 1938 bis Ostern 1942 besuchte ich die Volksschule in Bad Dürkheim. Im September 1942 trat ich in die dortige Oberrealschule ein. 1948 wechselte ich in das Naturwissenschaftliche Gymnasium an der Leuschnerstraße in Ludwigshafen am Rhein über. Dort legte ich am 7. Juni 1951 meine Reifeprüfung ab.

Im Wintersemester 1951/52 begann ich das Studium der Rechtswissenschaften an der Universität in München. Im Sommersemester 1952 unterbrach ich meine dortige Studienzeit und besuchte für ein Semester die Universität von Paris. Im Sommersemester 1954 war ich an der Universität in Hamburg immatrikuliert. Anschließend studierte ich an der Universität in Mainz; hier legte ich am 16. November 1956 die erste juristische Staatsprüfung ab.

Meine Referendarzeit leistete ich im rheinland-pfälzischen Justizdienst ab. Im Wintersemester 1957/58 besuchte ich die Hochschule für Verwaltungswissenschaften in Speyer. Am 13. Juli 1961 bestand ich in Mainz die große juristische Staatsprüfung.

Seit September 1962 bin ich bei einer Privatbank in Süddeutschland tätig.

Die mündliche Doktorprüfung bestand ich am 21. Februar 1964.

